

# Coco Câline



## **Biscuit à la noix de coco**

100 g de blanc d'œuf – 50 g de sucre semoule – 45 g de poudre d'amandes – 45 g de noix de coco – 75 g de cassonade – 20 g de farine

## **Compotée d'ananas et citron vert**

325 g d'ananas frais – ½ zeste de citron vert – 5 g de pectine – 60 g de sucre en poudre – 4 g de rhum – colorant vert

## **Crème citron ananas**

4 g de gélatine – 100 g d'ananas frais – 80 g de jus de citron vert – 1 zeste de citron vert – 70 g de blanc d'œuf + 15 g de jaune d'œuf – 55 g de sucre en poudre – 70 g de beurre – 4 g de rhum

**Mousse coco** 6 g de gélatine – 120 g de lait de coco – 210 g de chocolat blanc – 240 g de crème liquide fouettée

## **Glaçage neutre (facultatif)**

10 g de gélatine – 15 cl d'eau – 200 g de sucre en poudre – ¼ de citron zesté – colorant vert

**1 ère étape** : Faites la compotée d'ananas. Coupez l'ananas en petits cubes, mixer la moitié en purée, ajoutez les zestes de citron et le reste d'ananas en cube. Laissez infuser quelques minutes. Dans une casserole, portez à ébullition la compotée et ajoutez la pectine et le sucre. Donnez un léger bouillon et mixez finement. Réservez au froid. Ajoutez le rhum et quelques gouttes de colorant. Moulez dans une gouttière de 4 cm de large. Congelez.

**2 ème étape** : La crème citron ananas. Mettez la gélatine dans un bol d'eau froide 10 minutes. Mixez l'ananas avec le jus de citron vert et les zestes. Versez la purée dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez le blanc d'œuf et le jaune ainsi que le sucre. Portez à ébullition, puis incorporez la gélatine. Mélangez pour obtenir une crème homogène. Incorporez le beurre et le rhum. Mixer et coulez dans un cadre de 7 cm x 24 cm. Congelez.

**3 ème étape** : La mousse coco. Mettez la gélatine dans un bol d'eau froide 10 minutes. Dans une casserole sur feu doux, faites fondre le chocolat. Faites chauffer le lait de coco ajoutez la gélatine, puis versez sur le

chocolat, mélangez pour obtenir une ganache lisse.  
Incorporez la crème fouettée à la ganache délicatement

**4<sup>ème</sup> étape** : Le biscuit coco. Préchauffer le four à 180°. Montez les blanc en neige avec le sucre. Ajoutez délicatement la poudre d'amandes, la noix de coco, la cassonade et la farine. Étalez la pâte sur une papier sulfurisé environ 10 cm x 40 cm. Enfourez 15 à 20 minutes.

**Le montage** : Procédez au montage à l'envers. Dans un moule à bûche étalez la mousse coco. Garnissez avec la compotée d'ananas. Complétez avec la mousse coco, puis le palet de crème citron ananas. Puis le biscuit.

Réservez au congélateur

La veille de la dégustation, sortir la bûche et si vous le souhaitez procédez au glaçage.

Décorez avec des palets de chocolat blanc colorés en jaune.

**Le glaçage** : Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole, versez 15 cl d'eau le sucre semoule et le zeste. Portez à ébullition ajoutez la gélatine et le colorant vert. Réservez. Posez la bûche glacée sur une grille et procédez au glaçage.

