DUO DE MOUSSES CHOCOLAT COCO

Meringue à la noix de coco surmontée d'une mousse au chocolat au lait de coco, le tout décoré de copeaux chocolat/coco. Il faut être un peu patient car la meringue nécessite une cuisson lente (1 à 2 heures) mais le résultat en vaut la peine.

MERINGUE
4 blancs d'oeufs
60 gr sucre glace
50 gr noix de coco râpée
1 pinsée sel

MOUSSE AU CHOCOL...
3 blancs d'oeufs
1 pinsée sel
85 gr chocolat noir
30 gr sucre de coco
100 gr Lait de coco
100 gr Lait de coco
2 gr agar agar

COUVERTURE
15 gr chocolat noir
15 gr noix de coco râpée

40 minutes
1,5 heure
4 à 6 portions

MERINGUE

1. Clarifier les œufs et réserver les jaunes pour une autre recette ; préchauffer le four à 110°C

2. Ajouter une pincée de sel aux blancs et les monter en neige

3. Ajouter le sucre glace pendant le battage pour une meringue ferme et onctueuse

4. Verser la meringue dans un saladier et mélanger la noix de coco râpée délicatement

5. Beurrer un moule avec un petit morceau d'huile de coco et du sopalin

6. Verser la meringue à la noix de coco dans le moule

7. Lisser la surface

8. Laisser cuire à 100°C pendant 1 h 30 à 2 heures, de façon à obtenir une meringue sèche à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur (piquer avec un couteau pour vérifier)

9. En fin de cuisson, laisser refroidir jusqu'à température ambiante et détacher délicatement du moule pour placer la meringue dans une assiette plate

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT DE COCO

10. Prévoir du lait de coco quelle que soit sa forme (brique, boite de conserve...)

11. Clarifier les œufs et réserver les jaunes pour une autre recette

12. Faire chauffer le lait de coco pour fondre la partie solide et réserver la moitié qu'on laissera refroidir

13. Continuer à chauffer l'autre partie jusqu'à ébullition

14. Verser le lait bouillant sur le chocolat détaillé en carrés dans un bol jusqu'à recouvrir totalement puis attendre 1 minute pour laisser le chocolat ramollir sous l'effet de la chaleur

15. Remuer pour obtenir progressivement une crème au chocolat

16. L'autre moitié du lait ayant refroidi, diluer l'agar agar avec un fouet (attention : si le lait est trop chaud, il risque se former des grumeaux d'agar agar)

17. Monter le lait à ébullition pour cuire l'agar agar pendant 1 minute

18. Mélanger le lait chaud à l'agar agar avec la crème chocolat pour obtenir une crème au chocolat finale

19. Préparer le sucre de coco

20. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, puis ajouter petit à petit le sucre pendant la montée des blancs

21. Mélanger petit à petit la crème au chocolat avec les blancs en neige

22. Battre légèrement à l'aide d'un fouet mais pas trop, pour ne pas que la crème refroidisse trop vite et gélifie avant le montage

ASSEMBLAGE - FINISSION

23. Entourer la meringue cuite avec un cerceau de plastique que l'on ferme avec un scotch solide

24. Fermer le cercle légèrement sans serrer sur la meringue avec un petit espace (1 à 2 millimètre) afin que la mousse puisse remplir le fond sur les côtés

25. Verser la mousse chocolat par dessus la meringue

26. Aider à remplir les creux sur les bords

27. Lisser la surface à la spatule et placer au frais environ 30 minutes pour que la mousse prenne en gélifiant

28. Pendant ce temps, râper le chocolat

29. Ajouter la noix de coco râpée

30. Mélanger les deux copeaux

31. Sortir le gâteau du réfrigérateur et retirer le cerclage délicatement

32. Saupoudrer de copeaux régulièrement et généreusement sur toute la surface

33. Saupoudrer les côtés

34. Faire remonter les copeaux retombés dans l'assiette avec la lame d'un couteau en appuyant un peu pour bien recouvrir les bords du gâteau

35. Essuyer les bords de l'assiette en retirant les surplus de copeaux de chocolat-coco

36. Découper des parts

37. Servir frais de préférence et déguster ce délicieux dessert léger