

COSY MANGUE ET CHOCOLAT AU LAIT

Mousse mangue :

- 3 feuilles de gélatine
- 160 g de coulis ou purée de mangue
- 30g de sucre en poudre
- 20 cl de crème liquide entière **froide**

Mousse chocolat :

- 150 g de chocolat au lait
- 15 cl de crème liquide entière **froide**

Dacquoise (petit flexipan plat) :

- 2 blanc d'oeufs
- 60 g de sucre en poudre
- 35 g de poudre d'amande + 35g de coco
- 30 g de sucre + 30 g d'eau



①

Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour environ 10 minutes.

Faites chauffer un petit tiers de la purée de fruits à la casserole avec le sucre, et lorsqu'il est chaud, essorez les feuilles de gélatine et ajoutez les dans la casserole. Versez le coulis+gélatine au reste du coulis dans un cul-de-poule. Laissez tiédir (sans laisser figer, fouettez alors de temps en temps).

Fouettez la crème en Chantilly à l'aide d'un batteur, vitesse 2 une bonne minute, puis montez progressivement jusqu'à la vitesse max.

Pour incorporer la crème fouettée, versez d'abord une petite quantité que vous pouvez fouetter vivement, puis le reste que vous incorporerez plus délicatement. A la spatule ou au fouet!

Versez au fond du moule Cosy en lissant bien à la spatule. Et placez l'entremets au congélateur.

②

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans le bol du batteur, montez les blancs en neige à vitesse 2, puis 4. Lorsqu'ils sont encore mousseux, ajoutez la moitié du sucre, puis lorsqu'ils sont plus fermes, ajoutez le reste du sucre et serrez à vitesse maxi.

Remplacez le fouet par le batteur plat et ajoutez les poudres d'amande et coco. Tournez à peine qqes dizaines de secondes pour homogénéiser. Lissez dans le petit Flexipan plat et saupoudrez de sucre glace. Laissez croûter une quinzaine de minutes avant d'enfourner pour environ 20 minutes. Laissez bien refroidir avant de préparer la suite.

Pendant ce temps, faites bouillir qqes minutes l'eau, le sucre et 1 cuill. à soupe d'alcool (rhum ou Malibu) et imbiber le biscuit dacquoise au pinceau avec le sirop obtenu.

③

Concassez le chocolat s'il n'est pas en pistoles et faites fondre au bain-marie ou au micro-ondes. Laissez refroidir le chocolat avant d'y ajouter la crème fouettée.

Vous pouvez mettre la crème au congélateur à patienter un petit quart d'heure...

... lorsque le chocolat atteint env. 40°C ou touchez simplement le bol ou le chocolat, il ne doit pas être brûlant.

Commencez à fouetter la crème comme précédemment, en prenant votre temps à petite vitesse pour finir à vitesse max, jusqu'à obtenir sur le fouet, une pointe qui ne bouge pas, ne coule pas.

Comme précédemment, incorporez d'abord une petite quantité de crème fouettée, que vous fouetterez vivement sans tarder pour que le chocolat ne "paillette" pas au contact du froid. Ajoutez ensuite le reste que vous mélangerez tout délicatement.

Versez la mousse chocolat sur la mousse mangue, lissez puis ajoutez le biscuit dacquoise dont il faudra découper les bords. Congelez pour 6h minimum, une nuit voire plusieurs jours pourquoi pas!

Sortez du congélateur la veille, retournez l'ensemble sur un plat et enlevez le moule Cosy de l'entremets encore congelé! Laissez décongeler tranquillement la nuit.