

## BAVAROIS COCO ANANAS PASSION MIROIR MANGUE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 120 min
- **Temps de cuisson** : 30 min



### Ingrédients pour 1 grand bavaois

#### Dacquoise à la noix de coco:

- 40gr de poudre d'amandes
- 60gr de noix de coco râpée
- 75gr de sucre glace
- 3 blancs d'œufs
- 30gr de sucre semoule

#### Mousse aux fruits de la passion

- 8 fruits de la passion
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 2 œufs
- 4 feuilles de gélatine st
- 12 cl de crème Fleurette
- 1 sachet de sucre vanillé

#### Mousse ananas

- 1 petite boîte d'ananas au sirop
- 2 cuill à soupe de sirop d'ananas
- 12 cl de crème fleurette
- 4 feuilles de gélatine
- 1 sachet de sucre vanillé

#### Miroir mangue

- 1 mangue bien mûre
- 2 feuilles de gélatine
- 2 cuill à soupe de sirop de canne
- le jus d'1 demi-orange
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuill à soupe de rhum

### Etapes de préparation

#### Dacquoise à la noix de coco:

Préchauffer le four à 150°.

Mixer finement la noix de coco râpée, la poudre d'amandes et le sucre glace. Verser dans un grand saladier après avoir bien tamisé le mélange. Monter les blancs en neige ferme en y incorporant le sucre semoule.

Les incorporer délicatement au mélange coco/amandes/sucre. Etaler sur du papier sulfurisé.

Saupoudrer d'un peu de sucre glace tamisé, laisser reposer 10min. Enfourner 30 min. La dacquoise est cuite lorsque le dessus commence à dorer mais qu'elle reste molle au toucher. Laisser refroidir. Disposer le cercle sur la dacquoise, découper tout autour du cercle. La placer à l'intérieur du cercle et bien appuyer du bout des doigts pour qu'il n'y est pas d'espace entre le cercle et le biscuit.

#### Mousse ananas

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Mixer les ananas avec 2 cuill à soupe de leur jus.

Monter la crème fleurette en chantilly ferme. Réserver au frais. Prélevez une petite quantité de la purée d'ananas et la faire chauffer à petit feu dans une casserole. Une fois chaude, ajouter les feuilles de gélatine essorées et bien mélanger jusqu'à complète dissolution. Laisser refroidir quelques minutes puis l'incorporer au reste de la purée d'ananas. Incorporer très délicatement la purée à la chantilly. Versez cette préparation sur la dacquoise à la noix de coco. Laisser prendre au minimum 1H au réfrigérateur avant de déposer la prochaine couche de mousse.

#### Mousse aux fruits de la passion

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. A l'aide d'une passoire, prélever le jus des fruits de la passion.

Verser le jus dans une casserole avec les 2 cuill à soupe de sucre et 1 cuill à soupe d'eau.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs, réserver les blancs. Ajouter les jaunes dans la casserole et faire cuire à feu très doux pendant environ 2 min sans cesser de battre au fouet. Ajouter la gélatine bien essorée puis la crème toujours sans cesser de battre. Ôter du feu. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sucre vanillé. Y incorporer la préparation aux fruits de la passion et bien mélanger. Verser la mousse passion sur la mousse ananas et laisser prendre au minimum 1h au réfrigérateur.

#### Miroir mangue

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Éplucher la mangue et la mixer avec le sirop de canne, le jus d'orange, le sucre vanillé et le rhum. Faire chauffer la purée de mangue à petit feu, y incorporer la gélatine bien essorée et bien mélanger jusqu'à complète dissolution. Laissez refroidir quelques minutes puis en recouvrir la mousse passion. Placer l'entremets une nuit au réfrigérateur.

