

Mousse Coco des Iles

Préparation : 40 min

Réfrigération : 3 h

Personnes : 8

Ingrédients :

- 300g de noix de coco râpée
- 75 cl de lait
- 10 feuilles de gélatine
- ½ l de crème fraîche liquide
- 250g de sucre cristallisé

Préparation :

Trempez les feuilles de gélatine dans l'eau froide pour les ramollir.

Mettre un saladier et la crème fraîche au frigo.

Faire bouillir le lait avec la noix de coco.

Passer le tout au chinois. Mettre la noix de coco de côté pour la décoration.

A feu doux en remuant, incorporer les feuilles détrempées dans le liquide récupéré.

Faire une chantilly dans le saladier bien frais, une fois la crème montée y ajouter le sucre et la préparation.

Laisser refroidir au moins 3 heures au réfrigérateur dans un moule à charlotte.

Suggestion :

Suivant les goûts disposer plus ou moins de coco au fond du moule. Une astuce pour aller plus vite : remplacer la préparation par du lait de coco en boîte.