



## **Bavarois ananas-mangue sur dacquoise à la noix de coco**

### **BAVAROIS ANANAS-MANGUE SUR DACQUOISE A LA NOIX DE COCO**

75 g de sucre glace  
30 g de sucre semoule  
3 blancs d'oeufs  
60 g de noix de coco râpée  
40 g de poudre d'amandes

#### **MOUSSE A L'ANANAS :**

20 cl de crème liquide entière très froide  
200 g d'ananas frais  
3 càs de sucre  
5 g de gélatine

#### **MIROIR A LA MANGUE :**

150 g de purée de mangue  
1 càs de sucre  
3 g de gélatine

1/ Préchauffez le four à 150°C.

2/ Mixez finement la noix de coco râpée, la poudre d'amandes et le sucre glace. Réservez.

3/ Montez les blancs en neige ferme en y incorporant le sucre semoule. Incorporez-les délicatement au mélange coco-amandes-sucre. Etalez sur du papier sulfurisé.

4/ Saupoudrez d'un peu de sucre glace tamisé et laissez reposer 10 min.

5/ Enfournez ensuite 30 min. La dacquoise est cuite lorsque le dessus commence à dorer mais qu'elle reste molle au toucher. Laissez refroidir.

- 6/ Disposez le cercle d'un moule à manqué sur la dacquoise, découpez tout autour et laissez le disque de dacquoise dans le cercle.
- 7/ Battez la crème liquide froide avec le sucre pour obtenir une chantilly ferme.
- 8/ Mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau froide, puis mixez l'ananas pour obtenir une purée.
- 9/ Chauffez un peu de purée d'ananas pour y dissoudre la gélatine égouttée.
- 10/ Mélangez cette préparation au reste de la purée d'ananas et incorporez la chantilly.
- 11/ Déposez la mousse sur le fond de dacquoise, lissez et mettez au frigo pendant environ 2 heures.
- 12/ Faites chauffer un peu de purée de mangue, ajoutez la gélatine ramollie dans de l'eau froide et essorée.
- 13/ Hors du feu, ajoutez cette préparation à la purée froide. Mélangez et laissez refroidir.
- 14/ Quand le mélange est presque froid, versez sur la mousse et mettez au frais pour la nuit.
- 15/ Démoulez le Bavarois au moment de servir et décorez.