

Trianon à la noix de coco

✓ Ingrédients

Pour le biscuit :

- 60 g de poudre d'amandes
- 120 g de sucre
- 3 blancs d'oeufs
- 20 g de farine

Pour le croustillant :

- 200g de pralinoise
- 9 sachets de gavottes (crêpes dentelles)

Pour la mousse à la noix de coco :

- 200 ml de lait de coco
- 240 g de fromage blanc
- 2 blanc d'œuf
- 1 cc rase d'agar-agar
- 40 g de sucre



✓ Préparation

Pour le biscuit :

Préchauffer le four à 200°C.

Mélanger 60 g de sucre avec la farine, la poudre d'amandes.

Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Ajouter les 60 g de sucre restant tout en continuant de battre au batteur électrique. Incorporer délicatement le mélange amande/farine/sucre.

Graisser un cercle à entremet de 22 cm de diamètre. Tapisser une plaque de four avec du papier sulfurisé et y déposer le cercle. Verser la pâte dans le cercle. Faire cuire le biscuit pendant 10 minutes à 200°C. Laisser refroidir.

Trianon à la noix de coco

✓ Préparation (suite)

Pour le croustillant :

Faire fondre la pralinoise au micro-onde à faible puissance ou au bain-marie.

Écraser les gavottes grossièrement et les mélanger très délicatement avec la pralinoise fondue et refroidie.

Étaler cette préparation sur le biscuit.

Pour la mousse à la noix de coco :

Délayer l'agar-agar dans le lait de coco. Faire chauffer et maintenir à ébullition 1 minute.

Incorporer le fromage blanc et le sucre.

Battre le blanc en neige très ferme et l'incorporer délicatement au mélange.

Verser la mousse sur la couche croustillante et lisser à la spatule.

Placer au frais pendant 2h.

Décorer avec de la noix de coco râpée et des copeaux de chocolat.