

Douceurs caraïbe à la patate douce coco et caramel passion

Temps de préparation

1 heure

Temps de cuisson

45 minutes

Temps de repos

30 minutes

Nombre de couverts

4



Nicolas Briquet

Le Coco Kafé



Liste des ingrédients

Biscuits coco

- 3 blancs d'œufs
- 3 jaunes d'œufs
- 90 g de sucre
- 70 g de farine
- 50 g de coco râpée

Crèmeux namelaka

- 200 g de lait de coco
- 400 g de crème froide
- 350 g de chocolat blanc fondu
- 5 g de gélatine en poudre

Tuile coco

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 100 g de glucose
- 100 g coco râpée

Caramel passion

- 300 g de sucre
- 80 g de glucose
- 300 g beurre
- 300 g crème
- 50 g purée passion

Recette

Crèmeux namelaka (préparez la veille pour le lendemain) .

Faites fondre le chocolat blanc.

Faites bouillir le lait de coco avec le glucose et la gélatine réhydratée (5 g de gélatine réhydratée pour 30 g d'eau).

Lorsque votre appareil est arrivé à ébullition , ajoutez en 3 fois le chocolat fondu en mélangeant doucement à la Maryse.

Ajoutez la crème froide et mixez au mixeur plongeur ou au blender.

Filmez et réservez au frais.

Lors du montage de votre dessert, fouettez votre crèmeux comme pour une ganache montée.

Tuile coco

Dans une casserole, faites chauffer le sucre et le glucose et bien mélanger.

Ajoutez le beurre et mélangez à nouveau jusqu'à l'obtention d'un appareil bien homogène.

Ajouter la noix de coco râpée et mélangez à nouveau.

Versez le tout entre 2 feuilles de cuisson puis étalez finement.

Réservez au congélateur 30 minutes.

Lorsque l'appareil a bien durci, enfournez et faites cuire 15 minutes à 150°C.

Détaillez vos tuiles dès la sortie du four et réservez au sec.

Caramel aux fruits de la passion

Dans une casserole, versez le sucre et le glucose.

Dès que le sucre devient blond foncé, versez délicatement la crème préalablement chauffée en 3 ou 4 fois (attention aux projections !).

A l'issue, versez la purée de passion et laissez bouillir 10 minutes en remuant régulièrement.

Débarrassez dans un cul-de-poule et incorporez le beurre froid avec un mixeur plongeur ou avec un blender.

Mousse de patates douces gingembre

- 500 g patates douces
- 250 g de lait
- 100 g sucre
- 25 g de beurre
- 3 cl de rhum (shooter)
- 15 g de gingembre

Confiture de patate douce

- 500 g de patates douces
- 300 g de lait de coco
- 30 g de coco râpée torréfiée
- Sucre même grammage que les patates cuites égouttées

Macaron

- 100 g de blanc d'œuf
- 100 g de sucre
- 150 g de sucre glace
- 130 g de poudre d'amande
- Colorant alimentaire hydrosoluble orange QS

Filmez et réservez au frais.

Confiture de patates douces coco

Faites cuire les patates douces dans le lait de coco.

Une fois cuite et égouttées, ajoutez le sucre et la coco râpée, bien mélanger et réservez au frais.

Mousse de patates douces (préparez la veille)

Faites cuire les patates douces avec le lait, le sucre et le gingembre râpé.

Lorsque les patates douces sont cuites, versez dans le blender avec le beurre et le rhum.

Mixez jusqu'à l'obtention d'une jolie texture (comme un velouté très épais).

Verser la préparation dans les demi-sphères et réservez au congélateur.

Macarons

Tamisez le sucre glace et la poudre d'amande.

Montez les blancs avec le sucre et le colorant. Incorporez les poudres et mélangez doucement à la Maryse pour ne pas faire retomber les blancs.

Lorsque l'appareil est bien lisse et épais, placez une feuille de cuisson sur une plaque, pochez vos coques de macarons.

Dans votre four, faites croûter vos macarons à 130°C pendant 13 minutes environ.

Après le refroidissement de ceux-ci, garnissez vos macarons avec de la confiture de patates douces.

Biscuit coco

Clarifiez les œufs (séparation du jaune et du blanc de l'œuf).

Monter les jaunes avec 45 g du sucre (le mélange doit doubler de volume et être bien blanc).

Montez en meringue les blancs avec 45 g de sucre.

Mélangez les deux appareils, ajoutez la farine puis la coco râpée.

Etalez sur une feuille cuisson et faites cuire 8 minutes à 170°C.

Après cuisson, réalisez des disques à l'emporte-pièce.

Réservez.

Dressage du dessert sur l'assiette

Dans une assiette, placez au centre le dôme de mousse de patates douces sur le disque de biscuit, imbibé de punch coco.

Autour du dôme, réalisez des points de confiture de différentes tailles.

Réalisez des quenelles de crémeux coco (autre suggestion de présentation : dressez votre crémeux à la poche sur les points de confiture).

Disposez vos macarons et les tuiles de coco.

Verser un peu de caramel passion.

Décorez de feuilles de menthe ou de petites feuilles d'ananas.

Bonne dégustation