

Délice coco, choco et citron vert,

Ingrédients pour 4 grandes pyramides ou 10 mini:

1 citron jaune
150 g de chocolat noir
100 ml de crème liquide

Pour le biscuit coco

30 g de beurre
100g de noix de coco râpée + 1 peu plus pour le décor
20 g de farine
30 g de cassonade
1 blanc d'oeuf

Réalisation:

Râper les zestes du citron vert et presser le jus

Porter la crème à ébullition avec le zeste, laisser infuser 5 minutes.

Filtrer, pour éliminer les zestes. Chauffer à nouveau la crème et ajouter le chocolat coupé en morceaux. Laisser fondre le chocolat dans la crème chaude.

Fouetter la ganache et ajouter le jus de citron. Verser la préparation dans des moules en silicone et mettre au frais.

Préchauffer le four à 160°C.

Faire fondre le beurre au micro ondes, et laisser tiédir.

Dans un saladier mélanger la noix de coco, la farine, la cassonade, puis ajouter le beurre et le blanc d'oeuf.

Former une boule et étaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé au rouleau sur une épaisseur de 6 mm environ.

Faire cuire environ 10 minutes sans retirer les papiers (pour un biscuit tendre, mieux vaut moins cuire que trop)

Laisser refroidir un peu le biscuit et couper à l'aide d'un emporte pièce ou au couteau des carrés ou des ronds (suivants la forme de vos moules en silicone). conserver ensuite les biscuits emballés dans une boîte hermétique afin de ne pas les dessécher).

Au moment de servir, démouler délicatement la ganache.

Déposer un carré ou un rond de biscuit sur assiette et déposer la ganache dessus.

Saupoudrer d'une pincée de noix de coco râpée.