

# *Verrine "Douceur des îles"* *et tuiles craquantes à la noix de coco*



**Temps de préparation: 45 minutes environ**

**Temps de cuisson: 10 minutes**

**INGREDIENTS pour 6 verrines:**

### ***La mousse "Passion":***

125g de purée de fruits de la passion (sans sucre ajouté)

75g de sucre de canne

3 jaunes d'oeufs

2 oeufs entiers

75g de beurre (à température ambiante)

2 blancs d'oeufs + 1 pincée de sel + 1 cuil à soupe de sucre

### ***La chantilly "Coco":***

20cl de crème fleurette

20cl de crème de coco (rayon épicerie asiatique)

30g de sucre glace

2 ananas (selon leur taille)

zeste de citron vert, noix de coco râpée pour la déco

### **PREPARATION:**

#### ***La mousse "Passion":***

Dans une casserole au bain-marie, faire chauffer la purée de fruits de la passion avec les jaunes, les oeufs entiers et le sucre tout en remuant à l'aide d'un fouet et jusqu'à épaississement. Retirer la casserole du bain-marie et laisser refroidir la préparation jusqu'à une température inférieure à 40°C. Incorporer ensuite le beurre coupé en petits morceaux, à l'aide d'un mixeur

plongeant.

Battre les blancs d'oeufs en neige ferme et y incorporer une cuillère à soupe de sucre. Les incorporer délicatement à la préparation aux fruits de la passion, à l'aide d'une marise.

Filmer et réserver au réfrigérateur.

### ***La chantilly "Coco":***

Dans un saladier, mélanger les 2 crèmes avec le sucre glace à l'aide d'un fouet. Verser la préparation dans un siphon, en la filtrant au travers d'une passoire. Mettre une cartouche de gaz, secouer énergiquement et réserver au réfrigérateur au moins 1 heure à l'avance.

### ***Montage de la verrine:***

- Couper, éplucher et détailler l'ananas en petits morceaux.
- Répartir 2 cuillères à soupe de mousse "passion" dans le fond des verrines.
- Déposer une couche d'ananas.
- Réserver au réfrigérateur.
- Dresser la chantilly juste avant de servir.
- Décorer d'un peu de zeste de citron vert et de noix de coco râpée.

### **Les tuiles à la noix de coco:**

**Temps de préparation: 20 minutes**

**Cuisson: 8 à 10 minutes**

3 blancs d'oeufs

80g de noix de coco râpée

100g de sucre

20g de farine

70g de beurre fondu

Dans un saladier, détendre les blancs d'oeufs en les fouettant légèrement à l'aide d'une fourchette. Incorporer la noix de coco à l'aide d'une cuillère en bois, puis le sucre et la farine. Ajouter le beurre fondu refroidi en travaillant la pâte. Sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, dresser des petits tas de pâte en les espaçant largement. Les étaler finement avec le dos d'une cuillère à soupe. Enfourner à four préchauffé à 180°C pour 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés. Retirer la tôle du four dès la fin de la cuisson et décoller les tuiles rapidement. Les déposer sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner leur forme. Les retirer dès qu'elles sont sèches.

Ces tuiles se conservent très bien dans une boîte en fer blanc.