

Cmousse à la noix de coco

Ingrédients

250 g de mascarpone

20 cl de crème liquide entière très froide(fleurette de préférence)

20 cl de lait de coco

1 sachet de sucre vanille

3 CS bombée de sucre glace

3 CS de noix de coco râpée

2 feuilles de gélatine



Placer la crème au congélateur.

Mettre le gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Fouetter la moitié du lait de coco avec le mascarpone , les sucres et la noix de coco. Chauffer légèrement le reste du lait de coco.Essorer la gélatine ramollie et la diluer dans le lait de coco tiédi.

Incorporer au mélange au mascarpone. Sortir la crème du congélateur et la monter en chantilly. Incorporer avec une maryse (spatule) au mélange à la noix de coco. Répartir dans des coupes et mettre au frais quelques heures avant de déguster.