

# Gourmandise de la St Valentin

## Ingrédients :

### **Pour la dacquoise**

- \* 50g de noix de coco râpée
- \* 75g de sucre glace
- \* 75g de blancs d'oeufs
- \* 20g de poudre d'amandes
- \* 25g de sucre

### **Pour la mousse**

- \* 250g de purée de fruits de la passion
- \* 75cl de crème
- \* 80g de sucre
- \* 2 càc d'agar agar

### **Pour le disque**

- \* 1 flacon de coulis de framboises
- \* 100g de sucre
- \* 3 càc d'agar agar

## Recette :

### **Pour le disque**

- Dans une casserole, mélanger le coulis et le sucre en poudre.
- Mettre le mélange à chauffer et ajouter l'agar agar. Laisser prendre environ 2min en remuant doucement.
- Déposez la gelée dans un cercle posé sur du papier sulfurisé sur 1cm et laisser prendre au réfrigérateur.

### **Pour la mousse**

- Suivre les 2 premières étapes de la préparation du disque. (Pensez à décongeler au préalable la purée de fruits.)
- Montez votre crème en chantilly, puis mélangez délicatement le tout.
- Réservez au réfrigérateur.

### **Pour la dacquoise**

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélangez ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la noix de coco râpée.
- Montez les blancs en neige en ajoutant petit à petit le sucre.
- Mettre la pâte dans un cercle posé sur du papier cuisson et faire cuire 20 min (jusqu'à coloration). Laissez refroidir.

### **Le montage**

Déposez votre dacquoise à la noix de coco sur un plat.

- Déposez votre disque (en insert), recouvrez de mousse à la poche à douille de préférence. Lissez avec une spatule.

**OU**

- Recouvrez de mousse (à la poche à douille), lissez, déposez délicatement votre disque. Décorez !