



12

BÛCHE COROSSOL, POMME-LIANE ET DACQUOISE COCO

pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour la dacquoise coco :

- 100g de blanc d'œufs
- 30g de sucre
- 75g de sucre glace
- 75g de noix de coco râpée
- 15g de fécule de maïs

Pour la mousse corossol & passion :

- 200g de corossol
- 4 pomme-lianes
- 50g de sucre
- 12g de gélatine
- 30ml d'eau

PRÉPARATION

Pour la dacquoise coco :

- Préchauffez le four à 200°C.
- Battez les blancs en neige, en ajoutant le sucre en 3 fois, jusqu'à la consistance d'une meringue. Ajoutez ensuite le sucre glace, la maïzena et la noix de coco. Incorporer les poudres aux blancs en mélangeant délicatement.
- Mettez la préparation dans une poche à douille, coupez l'extrémité (1 cm d'ouverture) et pochez la dacquoise sur une feuille de papier cuisson.
- Faites cuire 10 à 15 minutes. La dacquoise doit être sèche au touché et légèrement dorée. Puis laissez-la refroidir sur une grille.



Ne préchauffez pas plus que nécessaire !



Le four est chaud, profitez-en pour lancer une autre cuisson !

Pour la mousse corossol & pomme-liane :

- Décortiquez le corossol en enlevant les graines. Versez la chair du corossol dans une casserole. Ajoutez la pulpe des pomme-lianes, l'eau et le sucre
- Mettre sur feu doux et laisser cuire en mélangeant régulièrement pendant 20 minutes.
- Mixez le mélange jusqu'à ce que soit homogène, filtrer à l'aide d'un chinois et ajoutez éventuellement un peu d'eau si nécessaire.
- Trempez les feuilles de gélatines dans de l'eau très froide. Puis mélangez-les à la préparation. Puis réserver au réfrigérateur.



Mettez un couvercle pour qu'il cuise plus vite.



BÛCHE COROSSOL, POMME-LIANE ET DACQUOISE COCO

pour 6 personnes

Pour le montage :

- Tapissez le moule à bûche de papier de cuisson et versez la mousse dans le moule.
- Ajoutez la dacquoise (qui aura été coupée préalablement de la taille du moule).
- Couvrez d'un papier film et réservez au congélateur pendant minimum 3 heures (idéalement toute une nuit).

