

Bienvenue chez Christhummm

~~ Le Cosette (suite) ~~

*Pour un cadre
de
33.5 x 23.5*



- **Sirop pour puncher**
 - 200 ml de sirop d'ananas
 - (jus de la boîte)

 - **Mousse Noix de coco**
 - 200 ml lait de coco
 - 60 grs de sucre
 - 6 feuilles de gélatine
 - 100 grs de noix de coco
 - 400 grs de crème fraîche
- Placez un premier biscuit dans le cadre avec du rhodoïd sur le plat de service
 - Poncez avec la moitié du sirop d'ananas
 - Placez quelques morceaux d'ananas sur le pourtour et éventuellement quelques petits morceaux sur le biscuit avant d'ajouter la mousse
 - Étalez la mousse d'ananas et égalisez à la spatule
 - Placez le deuxième biscuit, poncez avec le reste de sirop
 - Placez au frais le temps de préparer la mousse noix de coco
 - **Mousse à la noix de coco**
 - Faites chauffer le lait de coco avec le sucre
 - Laissez tiédir à 40/50°
 - Incorporez la gélatine préalablement mise dans l'eau froide une dizaine de minutes
 - Ajoutez la noix de coco
 - Laissez refroidir
 - Battez la crème fraîche bien froide au fouet pour obtenir une préparation mousseuse mais pas trop ferme
 - Incorporez la mousse de noix de coco
 - Étalez cette mousse sur le biscuit
 - Placez de nouveau au frais quelques heures
 - Décorez selon votre humeur !