

# 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 !