

Gâteau choco-coco à la mousse passion

Préparation : 45 mn

Cuisson : 25 mn

Réfrigération : 12 h

Les ingrédients pour 8 personnes :

Le biscuit chocolat :

3 oeufs

40 g de farine

50 g de sucre en poudre

40 g de poudre d'amandes

30 g de cacao non sucré

20 g de beurre fondu pour le papier sulfurisé

Pour le biscuit coco :

4 blancs d'oeufs

20 g de beurre fondu pour le papier sulfurisé

25 g de farine

120 g de noix de coco râpée

120 g de sucre glace

1 pincée de sel

Pour la mousse passion :

5 cl de jus d'orange pressée filtré

20 cl de pulpe de fruits de la passion

120 g de sucre en poudre

20 cl de crème liquide bien froide

5 feuilles de gélatine (10 g)

15 cl de sirop de sucre de canne

2 c à s de rhum

1 fruit de la passion et 1 carambole pour la décoration + cacao et noix de coco râpée

Préparation du biscuit chocolat :

Prendre les oeufs et séparer les jaunes des blancs. Fouetter les jaunes avec 50 g de sucre pendant 5 mn. Ajouter la farine tamisée avec le cacao, la poudre d'amandes puis les blancs montés en neige. Étaler sur une plaque recouverte de papier sulfurisé beurré et cuire 10 à 12 mn à four préchauffé à 210°. Sortir le biscuit du four et le retourner sur un torchon.

Préparation du biscuit coco :

Battre les blancs en neige molle avec une pincée de sel puis ajouter peu à peu le sucre glace, la noix de coco et la farine. Mettre une nouvelle feuille de papier sulfurisé beurré sur la plaque du four et y étaler la pâte. Cuire 10 à 12 mn à 210° et renverser le biscuit sur un torchon.

Préparation de la mousse passion :

Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir. Faire dissoudre le sucre dans la pulpe de fruits de la passion. Porter le jus d'orange à frémissements et y dissoudre les feuilles de gélatine préalablement essorées. Mélanger les 2 jus et les laisser

tiédir (le mélange doit être à peine tiède). Monter la crème liquide bien froide dans un récipient lui-même froid et l'incorporer délicatement aux jus de fruits.

Montage du gâteau :

Couper 2 rectangles de la taille du cadre dans le biscuit chocolat et faire de même avec le biscuit coco.

Mélanger le sirop de sucre de canne avec le rhum.

Sur le plat de présentation mettre le cadre inox et poser au fond un rectangle de biscuit chocolat. Avec un pinceau imbiber le biscuit de sirop au rhum. Poser une couche de mousse passion avec 1/3 de celle-ci puis mettre un rectangle de biscuit coco imbibé de sirop. Mettre à nouveau de la mousse passion, l'autre rectangle de biscuit coco imbibé de sirop, le dernier tiers de mousse et finir par le deuxième biscuit chocolat. Mettre une nuit au frais.

Avant de servir, le lendemain, masquer la moitié du gâteau en diagonale avec une feuille de papier et saupoudrer de noix de coco râpée. Cacher l'autre côté et le saupoudrer de cacao. Décorer avec la carambole couper en tranches et le fruit de la passion.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>