**Entremets fraises chocolat coco**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La génoise à la noix de coco :
- 2 œufs**
**- 2 càs de** [**miel**](https://recettes.de/miel)
**- 30 g de Maïzena ®**
**- 30 g de** [**noix de coco**](https://recettes.de/noix-de-coco) **râpée

Un moule de 23 cm X 16 ou un moule de 18 cm de** **Ø tapissé de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 170°C** 

Battre les œufs et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter la Maïzena et la noix de coco et mélanger doucement.
Verser la pâte dans le moule.
Enfourner pour une dizaine de minutes (à vérifier).
Laisser refroidir sur une grille.
 **Le craquant au chocolat :
- 50 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir à 70%**
**- 1 grosse càs d'huile de coco fondue (ou huile neutre)**
**- 15 g de noix de coco râpée

Un cadre de 24 cm X 17 ou un moule de 20 cm doublés de rhodoïd**Faire fondre le chocolat en pistoles ou en morceaux dans le micro-ondes par petites séquences de 30 secondes (ou au bain-marie).
Lisser la préparation.
Ajouter l'huile et la noix de coco et bien mélanger.
Déposer la génoise au centre du cadre.
Étaler le craquant sur la génoise et placer au frais pour laisser durcir.

**La mousse aux fraises :
- 2 feuilles de gélatine (4 g)**
**- 500 g de** [**fraises**](https://recettes.de/fraises)
**- 2 càs de miel**
**- 12 g de Maïzena**
**- 70 g de poudre d'**[**amande**](https://recettes.de/amande)Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.
Nettoyer et équeuter les fraises.
J'ai préparé un coulis en les déposant avec le miel dans le Thermomix.
Programmer **10 minutes à 90°/vitesse 3**.
Si vous le faites à la casserole, porter fraises et miel à ébullition et laisser cuire à frémissement pendant 15 minutes, puis mixer.
Passer au tamis si vous ne voulez pas retrouver de petits grains.
Faire fondre les feuilles de gélatine dans le coulis chaud.
Délayer la Maïzena dans 3 cuillerées de coulis puis l'incorporer au reste.
Ajouter la poudre d'amande et bien mélanger.
Verser la préparation sur la génoise.
Mettre au frais jusqu'au lendemain ou au moins pendant 2 heures jusqu'à ce que la mousse soit ferme.
Déposer sur le plat de service et d'un voile de sucre glace si désiré.