 **Délice exotique**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/12/delice-exotique-novembre-2008-098-copie-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Dacquoises à la noix de coco :  
- 5 blancs d’œufs  
- 125 g de** [**noix de coco**](https://recettes.de/noix-de-coco) **- 40 g de sucre en poudre  
- 100 g de sucre glace  
- 20 g de farine**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Monter les blancs en neige avec le sucre en poudre.  
Mélanger la noix de coco, le sucre glace et la farine et incorporer délicatement le mélange aux blancs d’œufs.  
Recouvrir une plaque de papier sulfurisé et dresser à l'aide d'une poche à douille 2 cercles de 20 et 18 cm.  
Enfourner à 180°C pendant 18 min environ, jusqu'à coloration des dacquoises.  
Laisser refroidir.

**Bavarois à la noix de coco :  
- 225 g de lait**  
**- 4 jaunes d’œufs**  
**- 2,5 feuilles de gélatine (5 g)**  
**- 80 g de crème coco [Attention sans-titre](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png)**  
**- 230 g de crème fleurette - 50 g de sucre + 1 càs**

Dans une casserole, faire chauffer le lait et la crème de coco.  
Pendant ce temps, fouetter les jaunes d’œufs avec 50 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Verser le lait chaud sur le mélange et cuire comme une crème anglaise.  
Hors du feu incorporer la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Bien remuer.  
Laisser refroidir.  
Monter la crème en Chantilly pas trop ferme en incorporant 1 càs de sucre.  
Lorsque la crème coco commence à épaissir, incorporer délicatement la chantilly.

**Mousse à l'ananas :  
- 220 g de pulpe d'**[**ananas**](https://recettes.de/ananas) **(j'ai pris de l'ananas en boîte)**  
**- 35 g de sucre**  
**- 3,5 feuilles de gélatine (7 g)**  
**- 200 g de crème fleurette**  
**- 120 g d'ananas en dés**

Mixer finement 220 g d'ananas bien égoutté.  
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Mettre la pulpe dans une casserole avec le sucre et porter à ébullition pendant 3 minutes sans cesser de remuer.[Attention sans-titre](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png)  
Incorporer la gélatine bien essorée. Mélanger soigneusement.  
Laisser tiédir.  
Fouetter la crème en chantilly puis l'incorporer à la pulpe d'ananas.  
Ajouter délicatement les dés d'ananas.

**Montage :  
1 cercle à pâtisserie de 20 cm de Ø**  
Poser la dacquoise de 20 cm sur un plat.  
L'entourer d'un cercle à pâtisserie et verser le bavarois à la noix de coco.  
Disposer la dacquoise de 18 cm sur le bavarois à la noix de coco puis couvrir de mousse à l'ananas.  
Mettre au frais plusieurs heures (1 nuit pour moi).

**Finition :**  
Un peu avant le service, poser l'entremets sur le plat de service, ôter le cercle.  
Décorer.  
J’ai versé un peu de coulis d’ananas sur le dessus et j’ai décoré de citron vert, kiwi et framboises.