



CARRÉS FONDANTS À LA MANGUE

— Noix de Coco & Cacao —

. Pour 16 petits carrés .

(soit un moule carré de 23x23cm)

Biscuit Noix de Coco Cacao :

. Farine de riz semi-complète / 50g

. Amandes complètes / 30g

. Farine de coco / 30g

. Noix de coco râpée / 30g

. Sucre de canne complet / 60g

. Huile de coco vierge / 30g

. Crème de coco (en brique) / 50ml

. Cacao en poudre non sucré / 20g

. Pincée de vanille

. Pincée de sel

. Eau / 2 càs

Crème Mangue Noix de Coco :

. Mangue bien mûre / 500g (poids total, épluchée et sans le noyau)

. Jus de citron / 1 càs

. Eau / 5 càs

. Fécule de tapioca / 20g

. Agar-agar / 2g (soit 1 càc rase)

. Grosse pincée de vanille

. Grosse pincée de gingembre

. Sirop d'agave / 40g

. Crème de coco (en brique) / 150ml

Topping :

. Noix de coco râpée

Biscuit Noix de Coco Cacao :

. Préchauffez le four à 180°C (th.6).

. Commencez par verser les amandes dans le bol de votre robot, mixez jusqu'à ce qu'elles soient finement concassées.

. Ajoutez tous les ingrédients secs et mixez à nouveau pour obtenir une poudre homogène.

. Ajoutez l'huile de coco (elle doit être totalement fondue donc liquide) et la crème de coco, mixez encore une fois. Ajoutez enfin les 2 cuillères à soupe d'eau et mixez une dernière fois jusqu'à ce que votre pâte soit bien homogène.

. Tapissez votre moule d'une feuille de papier sulfurisé (sinon, vous pouvez tout simplement le huiler mais le démoulage sera juste un peu moins facile).

. Versez la pâte par-dessus. Étalez-la uniformément au fond du moule en faisant attention de bien aller jusqu'aux bords (sinon la couche de crème coulera en dehors du biscuit ensuite). Commencez par aplatir directement à la main en appuyant fort, pour obtenir une pâte suffisamment dense et compacte. Terminez en tapotant avec le revers d'une spatule pour obtenir un fond de pâte plus lisse et plus homogène.

. Enfournez la préparation pour 15 minutes environ.

. A la sortie du four, laissez refroidir tranquillement pendant que vous préparez la couche de crème.

Crème Mangue Noix de Coco :

. Commencez par récupérer 500g de chair de mangue. Soit l'équivalent d'une grosse mangue ou deux petites.

. Versez-la dans un blender et mixez pour obtenir une purée bien lisse.

. Versez cette purée de mangue dans une casserole.

Ajoutez-y le jus de citron, l'eau, l'agar-agar, la fécule, la

Suite au verso >



CARRÉS FONDANTS À LA MANGUE

— Noix de Coco & Cacao —

. **Pour 16 petits carrés .**
(soit un moule carré de 23x23cm)

Biscuit Noix de Coco Cacao :

- . Farine de riz semi-complète / 50g
- . Amandes complètes / 30g
- . Farine de coco / 30g
- . Noix de coco râpée / 30g
- . Sucre de canne complet / 60g
- . Huile de coco vierge / 30g
- . Crème de coco (en brique) / 50ml
- . Cacao en poudre non sucré / 20g
- . Pincée de vanille
- . Pincée de sel
- . Eau / 2 càs

Crème Mangue Noix de Coco :

- . Mangue bien mûre / 500g (poids total, épluchée et sans le noyau)
- . Jus de citron / 1 càs
- . Eau / 5 càs
- . Féculé de tapioca / 20g
- . Agar-agar / 2g (soit 1 càc rase)
- . Grosse pincée de vanille
- . Grosse pincée de gingembre
- . Sirop d'agave / 40g
- . Crème de coco (en brique) / 150ml

Topping :

- . Noix de coco râpée

vanille et le gingembre. Mélangez vivement le tout avec un fouet, jusqu'à ce que la féculé et l'agar-agar soient parfaitement dilués dans le liquide. Vérifiez bien qu'aucun grumeau ne persiste.

. Mettez la casserole sur le feu, faites chauffer à feu moyen. Laissez cuire en remuant très régulièrement avec le fouet, jusqu'à ce que l'ébullition soit atteinte (comptez 5 à 10 minutes de cuisson). Une fois l'ébullition atteinte (dès que vous ne remuez plus, ça fait de grosses bulles qui font « blop »), laissez cuire encore 1 à 2 minutes, sans cesser de remuer.

Normalement, la préparation a bien épaissi et résiste davantage lorsque vous mélangez. Retirez du feu.

. Hors du feu, ajoutez la crème de coco et le sirop d'agave. Fouettez vivement jusqu'à ce que vous obteniez un mélange parfaitement lisse et homogène.

. Versez immédiatement la préparation dans le moule, par-dessus le biscuit tiédi.

. Sans attendre, saupoudrez généreusement de la noix de coco râpée sur la couche de crème. Pensez à le faire avant que la préparation ne soit gélifiée, afin que la noix de coco accroche bien et reste fixée dessus ensuite.

. Laissez tiédir tranquillement à température ambiante, puis placez au frigo pendant au moins trois heures.

. Il n'y a ensuite plus qu'à découper vos carrés à l'aide d'un grand couteau d'office (sans dents).

. Déposez joliment vos carrés sur un plateau de service et dégustez !