



BOULES DE NOEL COCO, MANGUE PASSION

Ca fait un moment que l'idée de faire des boules de Noël me trottait dans la tête. Mais je voulais que ça soit simple à faire et pas trop onéreux côté budget. Et bien cette année je vais faire des infidélités aux « Flexipan » et vous propose pour un budget raisonnable d'utiliser le moule « Dolce Tartufo » de chez « Silikomart ». Je l'ai trouvé à 20€ sur le net. Et je pense qu'il me resservira à faire des desserts en forme de pomme, d'orange, ...

Côté saveur, j'avais envie de fruits et d'exotisme. J'ai donc opté pour une mousse noix de coco avec un insert mangue passion. Mais il ne tient qu'à vous de changer les parfums !



Ingrédients pour 8 boules de 120ml

Ingrédients pour 16 inserts demi-sphères de 10ml mangue passion :

1 feuilles de gélatine
150 g de coulis de mangue
2 fruits de la passion

Ingrédients pour la dacquoise

80 + 40 g de sucre en poudre
20 g de fécule de maïs
45 g d'amandes en poudre + 45g de noix de coco râpée
4 blancs d'œufs

Ingrédients pour la mousse coco

4 feuilles de gélatine alimentaire
200 g de crème de coco
60 + 20 g de sucre blanc
5 à 10g de gingembre frais
Un citron vert bio
50 g de noix de coco déshydratée et râpée
2 blancs d'œufs
200 g de crème liquide entière, très froide



BOULES DE NOEL COCO, MANGUE PASSION (2/3)

Les inserts mangue passion

- Faire ramollir 1 feuille de gélatine dans de l'eau froide
- Peser 50 g de coulis et faire chauffer 30 secondes au micro-onde.
- Y faire fondre la gélatine égouttée et ajouter le reste de coulis et les graines de fruits de la passion.
- Verser dans 16 demi-sphères (pour 8 boules) et congeler

La Dacquoise coco (à faire une semaine en amont pour qu'elle puisse secher tranquillement et se découper plus facilement)

- Mettre 80 g de sucre et la fécule de maïs dans le bol, puis mixer 10 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter la poudre d'amande et la coco et mélanger 10 sec/vitesse 5. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
- Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
- Insérer le fouet. Mettre les blancs d'œufs dans le bol, puis fouetter 2 min/vitesse 3.5.
- Ajouter les 40 g de sucre restants et reprogrammer 2mn vit 3,5.
- Incorporer délicatement la meringue obtenue au mélange de poudre. Transvaser la pâte sur la plaque préparée et l'étaler de manière homogène à l'aide d'une spatule coudée, puis enfourner et cuire 20 minutes à 180°C.
- Sortir la plaque du four et laisser refroidir
- Couvrir d'un torchon et laisser sécher à température ambiante plusieurs jours

La mousse coco

- Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
- Mettre 50 g de lait de coco, le sucre, 5 à 10g de gingembre rapé finement, le zeste d'un citron vert, puis chauffer 2 min/80°C/vitesse 2.
- Ajouter la gélatine égouttée, puis mélanger 10 sec/vitesse 3.
- Ajouter les 150 g de crème de coco restants, la noix de coco râpée, et le jus du citron vert puis mélanger 30 sec/vitesse 3,5. Transvaser dans un récipient, laisser refroidir à température ambiante.
- Mettre les blancs d'œufs dans le bol, insérer le fouet et fouetter 2 min/vitesse 3.5
- Pendant ce temps, monter la crème entière liquide très froide en chantilly (pas trop ferme)
- Ajouter 20 g de sucre aux blancs d'œufs montés et reprogrammer 2 mn vit 3.5
- Incorporer délicatement la crème fouettée à la préparation coco puis terminer avec les blancs d'œufs
- Mettre la préparation en poche à douille pour faciliter le montage (ou sac congel)





BOULES DE NOEL COCO, MANGUE PASSION (3/3)



Montage (voir vidéos)

- Remplir les empreintes boules au 3/4
- Démouler les inserts 1/2 sphère, les assembler par 2 et les insérer dans l'idée de les centrer.
- Compléter le moule de mousse coco et racler d'excédent.
- Entreposer au congélateur pour 4h minimum (mais plusieurs jours/semaines sont possible)

Dressage final

- Façonner des attaches boule en pâte à sucre bien en amont, les poudrer d'or et les réserver au réfrigérateur (plusieurs jours sans soucis)
- En amont, Découper la dacquoise en rond de la taille de la base des boules
- Démouler les boules congelées et les déposer sur le rond de dacquoise
- Laisser décongeler au frais entre 3 et 4h
- Décorer en saupoudrant de paillettes d'or et déposer l'attache juste avant de servir.



A noter :

Tout est réalisable en amont et le dessert étant congelé, il peut être fait plusieurs semaines en avance, et plusieurs fois pour répondre au nombre de convives.

C'est bon pour l'organisation. Non ?

La dacquoise est à réaliser plusieurs jours en amont à laisser sécher pour faciliter sa découpe. Sinon il faudra la faire sécher au four à basse température

Pensez aussi à réaliser vos attaches en pâte à sucre

A savoir :

Pour ceux qui préféreraient, il est possible de réaliser ce dessert dans un moule bûche en silicone ou encore en verrine (mais ça fait moins Noël)