

# Tarte à la mousse coco

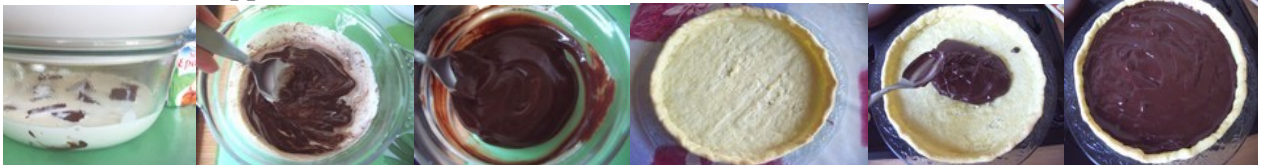
Voici une tarte à la mousse de coco sur fond de ganache chocolatée .

## Ingédients :

- 1 pâte sablée ou brisée
- 200ml de lait de coco
- 60 g 40g de noix de coco râpée
- 100 g de chocolat Nestle dessert corsé
- 100 ml de crème liquide
- 50 g de sucre en poudre
- 2 feuilles de gélatine
- 3 blancs d'oeufs

## Préparation :

1. Garnissez un moule à tarte de pâte. Recouvrez d'une feuille d'aluminium et faites cuire à blanc 12 min à 200°C, retirez la feuille et faites cuire 5 min supplémentaires pour sécher la pâte. Laissez refroidir quelques minutes. Démoulez-la et placez-la sur le plat de service.
2. Faites bouillir la crème liquide et versez-la sur le chocolat cassé en carrés (ou râpé) dans un saladier. Couvrez et attendez 5 minutes. Mélangez, le chocolat va fondre, vous allez obtenir une belle ganache bien brillante. Nappez-en le fond de tarte cuit.



3. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 min. Essorez-les en les pressant entre vos doigts.
4. Pendant que les feuilles ramolissent, faites tiédir le lait de coco dans une casserole avec le sucre, puis hors du feu ajoutez les feuilles de gélatine essorées. Mélangez jusqu'à ce qu'elles soient complètement dissoutes. Laissez tiédir.



5. Battez les blancs en neige ferme. Ajoutez en plusieurs fois le lait de coco tiède aux blancs d'oeufs en neige en mélangeant délicatement. Incorporez la noix de coco râpée. Nappez la tarte avec la mousse coco. A l'aide d'un économe, râpez le côté d'une tablette de chocolat pour faire des copeaux et décorer la tarte.



6. Placez au réfrigérateur au minimum 3 heures avant de déguster.

*Cette tarte est un vrai délice ! Une mousse, légère et délicatement parfumée, qui repose sur une gourmande couche chocolatée. Elle passe très bien en fin de repas*

