

Tiramisù à la noix de coco et aux fruits exotiques

RECETTE



25 minutes



Sans cuisson



8 personnes

Ingédients

- 1 mangue fraîche mûre
- 1 bocal d'ananas en morceaux
- 1 boite de 400 g de crème de coco à fouetter
- 3 œufs*
- 80 g de sucre de canne
- 1 boite de biscuits commingeois*
- 1 c à s de cacao en poudre sans sucre
- 1 coulis de fruits exotiques

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Éplucher la mangue, la couper en petits cubes et la réserver au frais.
2. Égoutter les cubes d'ananas, les émincer, recueillir le jus et réserver séparément au frais.
3. Dans un premier cul-de-poule, fouetter la crème de coco.
4. Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.
5. Dans un deuxième cul-de-poule, monter les blancs en neige.
6. Dans un troisième cul-de-poule, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, puis y incorporer délicatement la crème de coco et les blancs en neige.
7. Tremper rapidement les biscuits dans le jus d'ananas et les disposer au fond d'un moule.
8. Recouvrir de fruits frais et de crème de coco.
9. Répéter cette superposition de couches (biscuits-fruits-crème) jusqu'à épuisement des ingrédients.
10. Couvrir d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur pendant 12 heures.
11. Au moment de déguster, saupoudrer le tiramisù d'un voile de cacao et accompagner de coulis de fruits exotiques !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr