



Régilait

HUMM... ON ADORE
LA NOIX DE COCO !

5 recettes gourmandes





Quantité
4 PERS.



Préparation
10 MN.



Repos
3 H.



GLACE COCO

Oreo® et caramel

Lait concentré sucré coco | 170 g |

Caramel au beurre salé | 300 g |

Mascarpone | 100 g |

Crème liquide entière | 20 cl |

Biscuits Oreo® | Miettes |



- 1 Mettre tous les ingrédients au frais **la veille**.
- 2 Fouetter la crème et le mascarpone en chantilly. Mettre le lait concentré sucré coco dans un saladier et ajouter la crème chantilly. Il est possible de donner un coup de batteur pour avoir un mélange bien lisse.
- 3 Mettre dans une poche à douille cannelée et pocher dans des petits verres en alternant crème, biscuits et caramel.
- 4 Réserver au congélateur pendant environ 3 heures.

C'est meilleur quand la glace n'est pas complètement congelée. Il est possible de les faire à l'avance et les sortir du congélateur environ 20 minutes avant de les manger.





Quantité
8 pers.



Préparation
LA VIEILLE
+ 20 MN.



Cuisson
40 MN.

Repos
1H..

TARTE AU CHOCOLAT

et à la noix de coco

Pâte :

Noix de coco en poudre | 30 g |

Sucre glace | 90 g |

Beurre | 150 g |

1 pincée de sel

Farine | 250 g |

Oeuf | 1 |

Ganache :

Chocolat noir | 80 g |

Crème liquide entière | 15 cl |

Miel | 10 g |

Beurre | 1 noisette |

Crème coco :

Lait concentré coco | 170 g |

Noix de coco en poudre | 100 g |

Crème liquide | 10 cl |



1 La veille, préparer la pâte.

Mixer la noix de coco et le sucre glace. Ajouter le beurre en morceaux, le sel et la farine. Mixer brièvement pour avoir un sable. Ajouter l'œuf et donner quelques pulsions jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Poser la pâte sur le plan de travail et l'écraser légèrement avec la main. Filmer et réserver au frais pendant au moins 1 heure. Etaler la pâte et garnir un cercle d'environ 20 cm de diamètre posé sur une feuille de cuisson. Réserver au frais jusqu'au lendemain.

2 Le lendemain, préchauffer le four à 160°C.

Couper l'excédent de pâte autour du cercle, puis recouvrir la tarte d'une feuille de cuisson et de graines (riz, lentilles par exemple). Faire cuire pendant environ 15/20 minutes.

- 3** Préparer la crème coco. Mélanger tous les ingrédients de la garniture et réserver environ 20 minutes.
- 4** Recouvrir le fond de tarte de la crème coco et remettre au four pendant environ 20 minutes. Elle doit être légèrement dorée. Laisser refroidir complètement.
- 5** Préparer la ganache. Faire chauffer, sans ébullition, la crème et le miel. Verser sur le chocolat en morceaux et laisser reposer pendant 1 minute. Mélanger vigoureusement et ajouter le beurre.
- 6** Verser sur la tarte froide et tapoter le plat sur le plan de travail pour lisser. Réserver au frais.





Quantité
8 pers.



Préparation
15 MN.



Cuisson
45 MN.

FLAN COCO

et coulis caramel

Caramel : Sucre | 80 g |

Flan : Lait concentré sucré coco | 170 g | Oeufs | 3 |

Lait UHT entier | 140 g | Noix de coco râpée | 15 g |

Génoise : Oeufs | 3 | Sucre | 90 g | Lait | 120 g |

Farine | 100 g | Levure chimique | 1/2 cc |



- 1 Préchauffer le four à 160°C.
- 2 Préparer le caramel. Dans une casserole, mettre une couche de sucre et laisser fondre à feu doux. Ajouter le restant de sucre petit à petit. Quand le caramel est doré, le verser dans le moule et le répartir sur le fond.
- 3 Pour le flan, mélanger tous les ingrédients. Réserver.
- 4 Pour la génoise, séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige ferme. Fouetter les jaunes et le sucre pendant quelques minutes. Le mélange doit blanchir et gonfler. Ajouter le lait tiède et mélanger. Tamiser la farine et la levure et mélanger. Ajouter les blancs délicatement à l'aide d'une spatule.
- 5 Verser le flan sur le caramel, puis la génoise.
- 6 Mettre le moule dans un plat plus grand et cuire au bain marie 40/45 minutes. Laisser refroidir puis réserver au frais. Démouler le flan bien froid.





BISCUITS COCO

et chocolat

Lait concentré sucré coco | 170 g |
Noix de coco en poudre | 170 g |
1 blanc d'oeuf | 30 g |
Chocolat | 100 g |



Quantité
18 BISCUITS



Préparation
15 MN.



Cuisson
20 MN.

- 1 Préchauffer le four à 170°C.
- 2 Mélanger le lait concentré sucré et la noix de coco en poudre.
- 3 Monter le blanc en neige.
L'ajouter au mélange coco.
- 4 Former environ 18 boules de même taille et les disposer sur une feuille de cuisson.
Faire cuire pendant environ 20 minutes. Laisser refroidir.
- 5 Couper le chocolat en morceaux et le mettre 30 secondes au micro-ondes. Mélanger jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.
- 6 Tremper les gâteaux refroidis dans le chocolat et les reposer sur la feuille de cuisson.
Laisser le chocolat durcir.
Conserver dans une boîte en métal.




Quantité
15 TRUFFES


Préparation
15 MN.


Cuisson
12 MN.

TRUFFES COCO

et mangue

Noix de coco râpée | 75 g |
Mangue congelée | 125 g |
Lait concentré sucré coco | 170g |
Citron vert | 1/2 |



- 1 Torréfier la noix de coco en la passant 2 à 3 minutes à la poêle à feu doux. Remuer régulièrement. Réserver.
- 2 Mixer la mangue en purée.
- 3 Mettre dans la poêle le lait concentré sucré, la purée de mangue et le zeste du citron. Faire chauffer à feu doux pendant 2 minutes. Ajouter la noix de coco et laisser épaissir sans arrêter de remuer environ 5 minutes. Laisser tiédir légèrement
- 4 Former 15 boules et les rouler dans la noix de coco.
- 5 Conserver au frais.

Astuce : à la place du zeste de citron, il est possible d'utiliser un peu de cardamome.





**RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES ET ASTUCES
SUR WWW.REGILAIT.COM**



#bienplusquedulait