

## Mousse au chocolat au lait de coco

*Lait de coco ou crème de coco?* Ce qu'il faut bien regarder c'est le taux de matière grasse sur votre produit : il doit impérativement être au dessus de 15%(=15g) sinon la crème ne montera pas. (Taux de lipides dans le petit tableau nutritionnel). La crème de coco ou lait de coco en briquette est souvent coupée avec de l'eau et du coup moins grasse. Elle ne prendra pas. En conserve en revanche, vous êtes presque sûr d'avoir un produit riche. Vérifiez tout de même.

Quand vous ouvrez votre boîte de lait de coco (froide ou pas) vous avez la crème sur le dessus et l'eau en dessous. C'est *la partie crème* qu'il faut récupérer. Ne jetez pas l'eau de coco, elle est parfumée et sera parfaite dans une soupe ou un smoothie, ou simplement à boire nature avec un peu de sirop d'agave.

- Il est préférable de *laisser au frais la boîte ou la crème récupérée* avant de la monter au batteur. Ce sera plus facile.

- Cette recette a le gros avantage de pouvoir être dressée (à l'aide d'une poche à douille pour une jolie présentation) immédiatement et de pouvoir être mangée dans la foulée car elle se tient bien. Néanmoins si vous souhaitez la préparer en avance, il faut savoir que le lait de coco est riche en acides gras saturés et donc durcit au froid. Il est donc impératif de la *sortir au moins 20 minutes avant de la déguster* pour qu'elle se remette à température ambiante et soit crémeuse.

- Enfin, la "pulpe" de noix de coco n'a pas une texture crémeuse quand vous la sortez du frigo, n'hésitez pas à *l'écraser à la fourchette pour casser les gros morceaux*, le batteur fera le reste !

### **Pour 3/4 petits ramequins**

Un boîte de 40 cl de lait de coco

20g de cacao pur

30g de sucre de noix de coco (ou sucre de canne)

2 CS d'eau

Facultatif : noix de coco râpée pour décorer

1. Récupérer la partie crémeuse du lait de coco et conserver l'eau pour une autre utilisation. Placer la pulpe au congélateur 15 minutes ou une heure au frais (ou la boîte au frais une heure avant)
2. Dans un bain marie, ou dans une casserole à feu très doux, mélanger au fouet deux cuillères à soupe d'eau, 30g de sucre de coco et 20g de cacao pur en poudre. Faire chauffer juste le temps que le sucre fonde. Réserver pour faire tiédir.
3. Monter le lait de coco en chantilly en commençant doucement. La crème va légèrement doubler de volume et devenir crémeuse petit à petit (ne vous attendez pas à un volume spectaculaire, ce n'est pas le cas). Verser le chocolat en filet tout en continuant de battre.
4. A l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, verser la crème dans les contenants. Déguster immédiatement ou placer au frais.