

# Tentation des îles

- Composition :
- ◆ Dacquoise à la noix de coco
  - ◆ bananes poêlées au rhum
  - ◆ Mousse à la pulpe de noix de coco
  - ◆ Biscuit cacao sans farine imbibé d'un sirop au rhum
  - ◆ Confiture ananas/banane/rhum



*« Au loin, si loin,  
Les îles, des îles exquisés,  
Ecrins de saveurs et de parfums,  
Doux et frais tel une légère brise.*

*Le temps d'une bouchée,  
S'enivrer de toutes ses tentations,  
Songer aux Antilles sur fond d'Alizé.  
... Et s'offrir un instant d'émotion... »*

## Dacquoises à la noix de coco

270 g	blancs d'œufs
130 g	noix de coco râpée
135 g	amandes en poudre

Tamiser ensemble.

300 g	blancs d'œufs
100 g	sucre

Battre en neige.

Incorporer délicatement les blancs au mélange précédent.  
Dresser à la douille n°10 des disques de 18 cm de diamètre.  
Cuire à 170°C, 30 mn environ, soupirail ouvert.



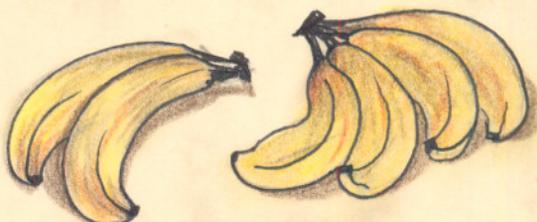
### Bananes flambées au Rhum

650 g bananes  
Couper en rondelles de 1 cm.  
30 g jus de citron  
Ajouter aux bananes, mélanger.

30 g beurre  
Fondre dans une poêle.

40 g cassonade  
Ajouter, mélanger jusqu'à ce que la cassonade soit dissoute.  
Ajouter les rondelles de bananes, poêler.

20 g Rhum St-James  
Flamber. Laisser refroidir au frigo. Egoutter avant utilisation.



### Mousse à la pulpe de noix de coco

400 g pulpe de noix de coco 10% Boiron  
75 g sucre glace  
30 g arôme à glace Prégel à la noix de coco  
30 g Malibu

Mélanger

12 g gélatine en feuilles  
Tremper, laver, égoutter, dissoudre avec un peu du mélange ci-dessus, puis mélanger le tout.

220 g meringue à l'italienne  
Incorporer.

440 g crème montée à 35% de m.g.  
Incorporer délicatement au mélange précédent.

### Sirop au Rhum St-James

100 g sirop 30°B  
50 g rhum St-James

Mélanger

### Biscuit cacao sans farine

250 g blancs d'œufs

150 g sucre

Battre en neige.

100 g sucre

250 g jaunes d'œufs

250 g amandes en poudre

30 g cacao en poudre

Bien mélanger le tout.

Incorporer délicatement les blancs au mélange.

Étaler la masse sur un papier silicone à l'aide d'une raclette réglée sur 1 cm de haut.

Cuire à 220°C, 10 mn, soupirail fermé.

Emporter des disques de 18 cm de diamètre.

### Confiture Ananas / Banane / Rhum

Recette calculée pour 2 pots de 375 g

350 g ananas frais (poids net)

Couper en petits morceaux.

150 g bananes (poids net)

Couper en fines rondelles.

450 g sucre

jus d'un demi citron

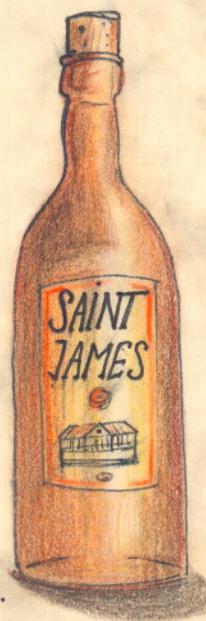
Mélanger le tout. Laisser macérer à couvert durant une heure.

Cuire le mélange à 105°C.

8 cl Rhum St-James

Ajouter, redonner un bouillon.

Verser immédiatement dans les pots à confitures.



## Montage

Pour 2 cercles de 20 cm de diamètre et de 5 cm de haut..

Déposer au fond de chaque cercle une dacquoise. Etaler sur chacune d'elle 300 g de bananes poêlées. Dresser la mousse à la pulpe de coco jusqu'à la moitié, puis déposer un biscuit cacao imbibé de sirop au rhum. Répartir sur la surface de chaque biscuit 125 g de confiture ananas / banane / rhum. Lisser à ras avec le restant de la mousse. Congeler

## Finition

Avant de démouler, lisser la surface de gelée miroir à laquelle on aura rajouté quelques gouttes de colorant jaune véritable.

Décorer ; tiges d'ananas, éclat de sucre bullé, bananes baby, pistils en chocolat, fleurs des îles en masse blanche , tuiles à la gruée de cacao.  
Garnir le pourtour avec des morceaux de tuiles à la gruée de cacao.

## Tuiles à la gruée de cacao

100 g	lait
250 g	beurre
100 g	glucose
Chauffer à 50 °C	
300 g	sucre
5 g	pectine

Mélanger, ajouter.

Cuire à 106°C.

300 g	gruée de cacao
-------	----------------

Ajouter. Abaisser au laminoir entre deux silpat à l'épaisseur souhaitée. Congeler.  
Cuire la quantité désirée à 180°C, 8 mn environ. Former et débiter à la sortie du four.

