

Choufflé coco



Pâte à choux

Ingrédients

- 60 gr de lait de coco
- 25 gr de beurre
- 1 œuf
- 1 gr de sucre semoule
- 0,5 gr de fleur de sel
- 35 gr de farine de riz

Déroulé

- Préchauffer le four à 200°C
- Dans une casserole, porter à ébullition le lait de coco, le beurre, la fleur de sel et le sucre.
- Hors du feu, ajouter la farine tamisée en une fois et, à l'aide d'une spatule, dessécher la panade pendant environ 1 min à feu moyen.
- Dans le bol du robot muni de la feuille, débarrasser la panade, puis incorporer l'œuf.

Coco caramélisé

Ingrédients

- 26 gr de sucre semoule
- 7 gr d'eau
- 80 gr de poudre de coco

Déroulé

- Cuire l'eau et le sucre à 118°C.
- Ajouter la poudre de coco puis la caraméliser.
- Débarrasser sur une feuille de papier cuisson.

Le choufflé coco

Ingrédients

- 120 gr de pâte à choux
- 200 gr de blancs d'œufs
- 90 gr de sucre semoule
- 140 gr de coco râpée
- Le zeste d'un citron vert
- QS couverture lait 35%
- QS couverture noir 66%
- QS praliné

Déroulé

- Beurrer et fariner 8 cercles de 5 cm de diamètre et 6cm de hauteur.
- Dans le bol du robot muni de la feuille, mélanger tous les ingrédients ensemble en vitesse 2 pendant 2min.
- Pocher 50 gr d'appareil, ajouter 4 gr de couvertures, 4 gr de praliné puis rajouter 30 gr d'appareil.
- Parsemer d'un peu de coco caramélisé sur le dessus.
- Cuire à 200°C pendant 15 minutes environ.
- Laisser tiédir avant de démouler.