

***Tumbler à la crème de coco et compotée de mangue vanillé,
Spoon rhumé à l'ananas, gelée de fruit de la passion***



Meringue muscade coco

500 gr de blanc
500 gr de sucre
500 gr de sucre glace
Noix de coco râpée
Muscade

Cuire 4h à 60°



[HTTP://WWW.SAVEURSUCREES.FR](http://www.saveursucrees.fr)

Copyright @ saveursucrees 2005/2006

Mousse coco

1 l de crème montée
500 gr de lait de coco
500 gr de crème
300 gr de sucre
6 feuilles de gélatine

Sorbet coco

1 l d'eau
2 kg de pulpe coco
500 gr de sucre

Compotée de mangue

Prendre des mangues, les découper
En cube et les mélanger avec
Des gousses de vanille

Gelée de passion

600 gr d'eau
100 gr de sucre
400 gr de pulpe passion
6 gr d'agar agar
Extrait de coriandre
faire bouillir

Spoon ananas rhum

1 l de jus d'ananas
50 gr de rhum
150 gr de sucre
3 graine de cardamome
2 anis étoilé
6 gr d'agar agar

Décor

Chips rouleau de mangue