

Palet moelleux à la noix de coco

Pour les palets

100 g de coco râpé

50 g d'amandes en poudre

50 g de sucre

4 blancs d'œufs

Pour la garniture

1 mangue

2 fruits de la Passion

Pour le caramel

50 g de sucre

4 cuillerées à soupe de Champagne Réserve Brut

Battez en neige ferme deux blancs d'œufs et la moitié du sucre. A part, mélangez énergiquement la noix de coco râpée, la poudre d'amandes, le reste du sucre et les deux autres blancs d'œufs. Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige à la seconde préparation.

Chemisez quatre cercles individuels à pâtisserie avec du papier sulfurisé et enfournez-les dix minutes à 180°C. Laissez refroidir les palets à la noix de coco sur une grille.

Epluchez la mangue et prélevez des billes de mangue avec une cuillère parisienne. Mélangez les billes de mangue à la pulpe de fruits de la passion. Avec la cuillère parisienne, faites également des trous dans les palets de coco pour y glisser les billes de mangue aux fruits de la passion.

Confectionnez le caramel. Versez le sucre et le Champagne Réserve Brut dans une petite casserole. Faites chauffer sur feu moyen et laissez caraméliser pendant deux minutes. Parsemez les palets coco de petites gouttes de caramel au Champagne.

