



La noix de coco givrée

Une recette de Yannick Alléno, chef multi-étoilé du Pavillon Ledoyen, également à la tête du restaurant Le Jardin et La Grande Table Marocaine au Royal Mansour Marrakech

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

2 noix de coco et un sorbet de noix de coco

Pour le biscuit croustillant à la noix de coco

- 120 g de chocolat blanc
- 35 g de feuilletine
- 35 g de sablé breton
- 45 g de noix de coco râpée et grillée

Pour la Gelée de citronnelle

- 100 g de sucre semoule
- 60 g de jus de citron vert
- 60 g de jus de citron jaune
- 200 g d'eau
- 20 g de bâton de citronnelle
- 7 g de feuilles de gélatine

Pour la Chantilly

- 200 g de crème liquide
- 125 g de purée de noix de coco
- 5 g de vanille (gousse de vanille)

Pour la décoration

- Zeste de citron et copeaux de noix de coco

Biscuit croustillant à la noix de coco

1. Faire fondre le chocolat.
2. Y ajouter les sablés bretons écrasés, la noix de coco râpée et grillée et la feuilletine. Bien mélanger puis étaler cette préparation avant de la réserver au frais.

Chantilly

1. Dans un bol, mélanger la crème, la purée de noix de coco et la vanille grattée.
2. Placer ce mélange dans un siphon, secouer et réserver au frais.

Gelée de citronnelle

1. Couper la citronnelle et la faire infuser dans une casserole d'eau chaude.
2. Hors du feu, ajouter la gélatine et le sucre et laisser refroidir.
3. Ajouter les jus de citron vert et jaune.
4. Retirer la citronnelle et réserver la préparation au frais.

Dressage

1. Couper les noix de coco en deux et les vider de leur chair.
2. Remplir les coques de noix de coco avec le sorbet de noix de coco, de manière à remplacer la chair de coco.
3. Déposer un peu de biscuit croustillant à la noix de coco. Ajoute une belle cuillère de gelée de citronnelle. Recouvrir le tout de chantilly et décorer l'ensemble de copeaux de noix de coco et de zestes de citron vert.