



Gâteau jungle mangue-coco

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

Pour le gâteau

- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 50 g de noix de coco râpée
- 120 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 1 citron vert bio
- 80 g de Nappage Mangue Passion
- 60 g de beurre en morceaux
- 1 œuf

Pour la déco

- 20 cl de crème liquide entière
- 20 g de sucre glace
- 50 g de noix de coco râpée
- Perles Arlequin

- Deco en sucre jungle
- Bougies jungle

Matériel

- Moule à manqué (20cm Ø)
- Une rappe
- Une casserole
- Un fouet
- Du film alimentaire
- Un bol
- Un batteur électrique
- Un couteau
- Un saladier
- Une spatule
- Une poche à douille
- Une maryse

1. Prélever le zeste du citron vert et le réserver pour le gâteau. Puis presser la moitié du citron.
2. Fouetter le nappage avec 1 oeuf, ajouter le jus d'1/2 citron, puis faire chauffer ce mélange dans une casserole à feu moyen, en fouettant sans cesse, jusqu'à ce que le mélange épaississe (env. 5 min.). Retirer du feu et laisser tiédir 5 min.
3. Incorporer alors le beurre en morceaux, au fouet. Lorsque le beurre est bien fondu, filmer et réserver au réfrigérateur au moins 1h30.
4. Pendant ce temps, préparer le gâteau. Préchauffer le four à 180°C.
5. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fouetter les blancs au batteur. Lorsqu'ils commencent à être fermes, ajouter le sucre en poudre petit à petit, en continuant de fouetter afin d'obtenir une meringue bien brillante. Ajouter la noix de coco en poudre, puis les jaunes d'œufs, toujours en fouettant.
6. Incorporer la farine tamisée, la levure chimique et enfin, le zeste du citron vert.
7. Beurrer et fariner un moule à manqué, verser la préparation et enfourner pour environ 25 min. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Sortir le gâteau du four, attendre quelques minutes et le démouler immédiatement. Le laisser à l'envers, pour qu'il s'aplanisse.
8. Placer au congélateur quelques minutes un saladier et les 20 cl de crème liquide.
9. Lorsque le gâteau est refroidi, le découper en 2 dans l'épaisseur, puis le garnir du crémeux mangue passion.
10. Monter la crème liquide en chantilly dans le saladier froid, à l'aide d'un batteur électrique. Lorsqu'elle est bien ferme, ajouter le sucre glace et battre encore quelques instants.
11. Recouvrir le gâteau de chantilly (en réserver un peu pour la déco), puis de noix de coco en poudre.
12. A l'aide d'une poche à douille, former 4 ou 5 petits dômes de chantilly sur le dessus du gâteau, décorer de perles arlequin.
13. Poser les décors en sucre « Jungle » puis les bougies ... c'est prêt !