# [Tarte à la mousse coco et miroir au Toblerone](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/329639/1240452384/tarte_a_la_mousse_coco_et_miroir_au_toblerone.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tarte à la mousse coco et miroir au Toblerone  |   | -

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 35 mn **Cuisson :** 15 mn **Repos :** 10 mn **Temps total :** 60 mn  |

**Pour 8 personnes :**  1 pâte sablée au chocolat  250 ml de lait de coco  30 g de [noix de coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/198/noix_de_coco.shtml) râpée  50 g de sucre  3 feuilles de gélatine  200 g de crème liquide  Pour le miroir au Toblerone :  150 g de Toblerone  10 cl de crème liquide  1 feuille de gélatine  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Faites [cuire à blanc](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/29/cuire_a_blanc.shtml) la pâte sablée chocolatée 15 à 20 minutes à 170°C/180ºC (thermostat 6).  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     Une fois cuite, préparez la mousse de coco. Hydratez les feuilles de gélatine, faites tiédir le lait de coco et les introduire. Mélangez bien, ajoutez la [noix de coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/198/noix_de_coco.shtml), le sucre et réservez au réfrigérateur. Pendant ce temps montez la crème liquide en chantilly bien ferme puis introduisez le lait de coco. Versez sur la pâte refroidie et réservez au congélateur jusqu'à ce que la mousse soit ferme.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     Préparez le miroir : hydratez la demi-feuille de gélatine, faites [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) au micro-ondes le Toblerone en morceaux avec la crème liquide puis ajoutez la feuille de gélatine. Une fois tiède versez doucement sur la mousse et réservez au congélateur à nouveau le temps que le miroir soit moins liquide.  |

 |