



Tarte coco, passion et mangue

Ingredients

Pâte à tarte

90g de sucre glace
120g de beurre mou
1 oeuf
30g de poudre d'amande
260g de farine

Biscuit madeleine

50g de beurre
50g de farine
50g de sucre
1 oeuf
20g de lait
3g de levure chimique

Crème coco

30g de noix de coco râpée
70g de chocolat blanc
200g de crème coco
3g de gélatine

Crèmeux mangue/passion

130g de purée de passion et mangue
40g de crème liquide entière
3g de gélatine

Pâte à tarte

- Pour une tarte de 18cm avec bord haut -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir le cercle à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pendant 12 minutes, cuisson à blanc, et mettre de côté

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 150°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Verser sur le fond de tarte

Mettre au four 20 minutes

Laisser refroidir

Crème coco

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la crème coco

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger

Incorporer la gélatine essorée

Ajouter la noix de coco râpée

Verser la préparation sur le fond de tarte

Mettre au frais 2h

Crémeux mangue/passion

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Faire chauffer la purée de mangue/passion

Ajouter la gélatine essorée

Incorporer la crème liquide

Verser la préparation sur la crème coco

Laisser 3h au frais avant de déguster
