



Tartelettes exotiques

Ingrédients pour la pâte sablée :

- 125g de beurre
- 120g de sucre glace
- 200g de farine
- 25g de farine coco
- 1 œuf

Mélanger la farine, la farine de coco, le sucre glace et le beurre jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse.

Ajouter l'œuf et pétrir jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Étaler entre 2 feuilles de papier cuisson sur 2/3 mm d'épais et laisser reposer au réfrigérateur.

Découper des bandes de 2 cm de large et des cercles du diamètre de vos tartelettes (ici 8 cm mais il restait de la pâte).

Foncer les cercles à tartelettes beurrés et laissez reposer au réfrigérateur voir même au congélateur une nuit.

Cuisson à blanc, 165° pendant environ 15 minutes à chaleur tournante. A adapter la cuisson à votre four.

Ingrédients pour le passion curd :

- 300g de purée de fruit de la passion
- 16g de féculé
- 60g de sucre
- 3 oeufs
- 4.5g de gélatine en poudre et 27g d'eau froide (1 feuille équivaut à 2g de gélatine)

Mélanger la gélatine en poudre et l'eau froide et laisser le tout reposer au réfrigérateur au moins 15 minutes.

Tartelettes exotiques

Mélanger la purée de passion, le sucre la féculé et les œufs dans une casserole et faire chauffer en remuant jusqu'à épaississement comme une crème pâtissière. Hors du feu ajouter la gélatine et débarrasser le curd dans un plat, filmer au contact le curd et laisser reposer au frigo jusque prise complète (idéalement une nuit).

Ingrédients pour la guimauve coco :

- 60g de blancs d'œufs (environ 2)
- 200g de sucre + 40g de glucose
- 50g d'eau
- 12g de gélatine mélangée à 72g d'eau (6 feuille de gélatine)
- 70g de crème de coco
- Coco râpée

Mettre le sucre, le glucose et les 50g d'eau a chauffer jusque 120°C dans une casserole.

Verser ce sirop sur les blancs mousseux jusqu'à refroidissement.

Faire chauffer légèrement la moitié de la crème de coco, y ajouter la gélatine et verser le tout sur le reste de crème de coco. Attendre qu'elle refroidisse un peu (pas au frigo, ca ne doit pas figer !)

Ajouter très délicatement le mélange crème de coco gélatine aux blancs d'œufs montés.

Au choix :

Soit pocher des anneaux du diamètre de vos tartelettes (je vous laisse le choix de l'épaisseur) sur une plaque recouverte de coco râpée et recouvrir les anneaux de coco râpée. Laisser prendre à air ambiant ou au frigo

Soit, pocher la guimauve dans plat dont le fond est couvert de coco râpée sur 1 à 1.5 cm d'épais, recouvrir de coco râpée. Laisser prendre et découper avec des emporte pièces de diamètre différents pour créer des anneaux (cf photo). Remettre de la coco râpée sur les coté pour que ça enrobe bien.



Tartelettes exotiques

Ingrédients pour le praliné amande coco :

- 150g de sucre
- 20g d'eau
- 220g d'amande
- 80g de coco râpée

Torréfier les amandes et la coco râpée 15 min à 160°C. Bien surveiller la coco elle colore rapidement ! Les réserver sur un silpat.

Mettre de sucre et l'eau à chauffer dans une casserole jusqu'à l'obtention d'un caramel (plus il sera clair plus il sera sucré et plus il sera foncé plus il sera amer).

Verser le caramel sur les amandes et la coco et laisser refroidir.

Mettre le tout dans un robot coupe ou thermomix et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte semi liquide. Réserver dans un pot hermétique.

Ingrédients pour le croustillant coco :

- 35g de chocolat blanc
- 150g de praliné amande coco
- Environ 60g de crêpes dentelles

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie avec le praliné. Laisser refroidir un peu avant d'ajouter les crêpes dentelle écrasées pour éviter qu'elles ne ramollissent. Étaler entre 2 feuilles de papier cuisson sur 3mm d'épais. Faire prendre au frigo.

Ingrédients pour le biscuit coco :

- 4 œufs
- 100g de sucre
- 50g de farine de coco
- 25g de coco râpée
- 1 cuillère à café d'extrait naturel de vanille



Tartelettes exotiques

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et augmente de volume. Ajouter la farine de coco et la coco râpée puis les blancs montés en neige.

Étaler sur une feuille de papier cuisson ou silicone légèrement graisser sur 1cm d'épaisseur.


Faire cuire environ 12/15 minutes à 180°C. Le biscuit doit être doré mais moelleux au toucher.

Une fois le biscuit froid, découper de rond d'un diamètre plus petit que vos tartelettes.



Ingrédients pour la mangue :

- 1 mangue
- 1 citron vert
- Poivre de timut



Couper la mangue en brunoise et la faire mariner avec un peu de jus de citron vert, les zestes d'un citron vert et du poivre du timut.

Le montage :

Placer le croustillant en fond de tarte puis le biscuit par-dessus.

Mixer le curd à l'aide d'un mixeur plongeant pour le rendre plus crémeux et le pocher autour et dessus du biscuit. Remplir les tartelettes.

Poser un anneau de guimauve et remplir le centre de mangue marinée.



Bon appétit !