



TARTE EXOTIQUE A L'ANANAS, VANILLE, COCO ET CITRON VERT

A savoir : j'ai utilisé un moule à tarte de 28,5cm de diamètre, j'ai donc adapté le quantités des différents éléments. Vous pouvez préparer le streusel et la pâte sucrée la veille. Si la quantité de beurre dans la crème mousseline vous gêne un peu, ne le mettez pas : vous obtiendrez ainsi une crème pâtissière tout aussi parfumée et délicieuse.



Ingrédients pour la pâte sucrée : 250gr de farine, 100gr de beurre à température ambiante, 130gr de sucre glace, 50gr d'œuf, 1/2 gousse de vanille.

Mélangez le beurre pommade avec le sucre, jusqu'à obtenir une crème. Ajoutez l'œuf, la vanille et terminez par la farine : ne travaillez pas trop la pâte, formez une boule, aplatissez-la, enveloppez-la dans du papier film et au frais pour 30 minutes (ou une nuit entière de manière à ce que la vanille parfume bien la pâte).

Préchauffez votre four à 170°C. Déposez le cercle en inox sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Une fois la pâte reposée, abaissez-la au rouleau à pâtisserie, déposez-la sur votre cercle et foncez-la. Piquez le fond, déposez une feuille de papier sulfurisé et remplissez la tarte de haricots secs ou autre, pour éviter que la pâte ne gonfle. Enfournez pour 20 minutes, retirez les haricots et cuisez encore 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir la tarte décerclée sur une grille.



Ingrédients pour le streusel coco : 100gr de farine, 30gr de noix de coco râpée, 50gr de sucre glace, 70gr de beurre en morceaux.

Mélangez tous les ingrédients avec le bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une mélange sableux. Enfournez 20 minutes environ à 170°C : le crumble doit être doré. Laissez refroidir.

Ingrédients pour la mousseline coco : 200ml de lait, 200ml de lait de coco, 40gr de jaune d'oeuf (2 moyens), 120gr de sucre semoule, 40gr de Maïzena, 80gr de beurre en morceaux (à incorporer à chaud), 80gr de beurre pommade (à incorporer à froid).

Faites chauffer le lait et le lait de coco dans une casserole. Dans un saladier mettez les jaunes, versez le sucre dessus et mélangez de suite pour éviter que le sucre cuise les jaunes. Ajoutez la Maïzena et réservez. Une fois le lait chaud, versez-le sur le mélange à base de jaunes en fouettant. Remettez le tout dans la casserole et placez sur feu moyen. Fouettez la préparation jusqu'à ce qu'elle épaississe et bouillonne : vous devez maintenir cette ébullition au minimum 1 minute 30 secondes afin de pasteuriser la crème et donc d'éliminer les microbes. Quand la crème pâtissière est prête, ajoutez le beurre à chaud et mélangez bien jusqu'à ce qu'il soit fondu (vous pouvez aussi mixer). Versez la crème dans un plat, couvrez de film alimentaire au contact (le film doit épouser la crème) et placez au congélateur le temps qu'elle soit froide à cœur. Une fois le cœur froid, passez-la au frigo le temps de faire le reste de la recette.

Ingrédients pour la garniture (ananas + chantilly) : 1 ananas, 1 citron vert, 100gr de mascarpone, 100gr de crème liquide entière, 1/2 gousse de vanille.

Détaillez l'ananas en petits dés et faites-les revenir dans une poêle avec 20gr de beurre et 2 c. à soupe de sucre. Ajoutez la vanille fendue. Une fois que les dés d'ananas ont un peu coloré, versez dessus le jus d'un demi citron vert, faites sauter et laissez refroidir.

Lissez la crème pâtissière, incorporez le restant de beurre (texture pommade après un passage au micro-ondes) et fouettez avec le batteur électrique jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène.

Mettez les ingrédients de la chantilly dans le bol de votre robot et montez-les en une chantilly pas trop ferme.

Montez enfin la tarte : remplissez le fond de tarte cuit à blanc de mousseline coco, garnissez les côtés avec l'ananas et le streusel, terminez le centre de la tarte avec la chantilly mascarpone. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Saupoudrez la tarte de zeste de citron vert.