

Tarte trompe l'oeil **noix de coco-passion mangue** **(recette Ch. Adam)**

Ingrédients pour 8 tartelettes:

Pâte sucrée aux amandes :

125g de beurre mou
85g de sucre glace
1 gousse de vanille
25gde poudre d'amandes
2g de sel
1 œuf
210g de farine

Mélangez le beurre et le sucre avec les graines de la gousse de vanille, la poudre d'amandes, le sel et l'œuf. Versez la farine en une fois et travaillez rapidement. Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et laissez au moins 2 heures au frais.

Mousse à la noix de coco

5g de gélatine en poudre
30g d'eau pour la gélatine
60g de lait de coco
80g de purée de coco (j'ai utilisé de la crème de coco)
150g de crème liquide entière bien froide

Mélangez la gélatine avec l'eau. Faites tiédir le lait de coco et ajoutez la gélatine. Mélangez avec la purée de coco. Montez la crème liquide en chantilly et mélangez la à l'appareil à la coco délicatement. Mettez dans une poche à douille et laissez au frais.

Gelée passion-mangue

1g de gélatine en poudre
7g d'eau pour la gélatine
10g de sucre
60g de purée de passion
45g de purée de mangue

Mélangez la gélatine et l'eau. Mélangez les deux purées avec le sucre et la gélatine. Portez à frémissements. Versez ce mélange dans un moule en silicone à alvéoles demi sphériques de 4,5cm de diamètre. Pour ma part j'ai pris des moules à alvéoles à muffins. Gardez au moins deux heures au congélateur.

Montage et finition

Étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur et froncez des cercles à tartelettes. Piquez le fond. Faites cuire à 170° pendant 20min environ. Une fois cuite laissez refroidir sur une grille. Faites fondre 80g de chocolat au lait et étalez au pinceau dans les fonds de tarte. Saupoudrez de noix de coco râpée. Ajoutez la mousse de noix de coco. Démoulez la gelée passion-mangue et déposez la sur la mousse. Remettez au frais jusqu'au moment de servir.
Si vous les dégustez le lendemain, nappez les de nappage neutre.