



TOURMENT D'AMOUR



Pour 18 tartelettes avec 6 moules -clic-

La pâte brisée : 400g de farine, 200g de beurre, 160g de sucre glace, 50g de jaunes d'œufs, 15g d'eau.

Dans la cuve du robot ou dans un saladier, sabler la farine et le beurre coupé en morceaux pour obtenir une sorte de semoule grossière. Ajouter le sucre puis les jaunes d'œufs et l'eau. Ne pas trop travailler la pâte. Filmer et réserver au frais.

La confiture coco : 400g de chair de noix de coco râpée, 400g de sucre de canne roux, 1 gousse de vanille, 2g de zestes de citron vert, 2g de muscade, 2g de cannelle, 1 litre d'eau.

Porter à ébullition l'eau, le sucre, la coco râpée, la gousse de vanille grattée, les zestes, la cannelle et la muscade. Laisser cuire à feu moyen en remuant sans cesse pendant environ 30 min. L'eau doit être entièrement évaporée. Refroidir et réserver.

La crème pâtissière : 1/2 litre de lait frais entier, 40g de farine, 40g de fécule, 100g de sucre, 100g d'œufs, 2g de cannelle, 2g de muscade, le zeste d'un citron vert, 20g de rhum.

Dans une casserole porter à ébullition le lait les zestes et les épices. Mélanger les œufs et le sucre, ajouter la farine tamisée avec la fécule. Verser les $\frac{3}{4}$ du lait bouillant sur le mélange en fouettant vivement. Remettre le tout dans la casserole et laisser cuire en remuant sans cesse pendant 3min. Hors du feu ajouter le rhum. Filmer au contact et refroidir.

La génoise : 125g de farine, 125g de sucre, 200g d'œufs entiers. Dans la cuve du robot fouetter les œufs et le sucre, le mélange doit tripler de volume. Tamiser dessus la farine tout en l'incorporant délicatement et soigneusement à la maryse. Réserver au frais.

Le montage : préchauffer le four à 170° chaleur tournante, détendre au fouet la crème pâtissière refroidie et y ajouter la confiture de coco. Abaisser finement la pâte et foncer les moules. Les garnir aux $\frac{3}{4}$ avec la crème pâtissière coco, recouvrir avec l'appareil à génoise, lisser à la spatule coudée pour avoir une surface bien plane. Enfourner pendant environ 20min, les tartelettes doivent être dorées. Laisser refroidir un peu avant de démouler.

Le décor : 200g de chocolat Ivoire

Pendant la cuisson des tartelettes mettre au point le chocolat de couverture Ivoire et réaliser au cornet sur une feuille guitare 18 arabesques. Les laisser cristalliser avant de les poser sur les tartelettes refroidies.

La cuisine de Mercotte©2016
www.mercotte.fr