



TARTE DACQUOISE MANGUE PASSION



**Le crémeux exotique** : 100g de purée de fruits, 25/30g de jaunes d'œufs, 40g d'œuf entier, 25g de sucre semoule, 1.5g de gélatine, 35g de beurre.

Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Mélanger la purée de fruits, les jaunes, l'œuf entier et le sucre et faire épaissir au bain-marie sans cesser de remuer au fouet jusqu'à atteindre 72°. Hors du feu ajouter la gélatine bien essorée. Quand le mélange est à environ 40/45° incorporer le beurre en fouettant. Mettre en poche et réserver au réfrigérateur.

**Le biscuit dacquoise** : 100g de blancs d'œufs à température ambiante, 40g de sucre, 20g de fécule de pomme de terre, 80g de poudre d'amande, 80g de sucre.

Monter les blancs au bec d'oiseau en les serrant avec 40g de sucre. Tamiser les poudres (fécule, amande et sucre) puis mélanger délicatement le tout avec les blancs. Mettre l'appareil dans une poche munie d'une douille de 12mm (ou sans douille). Beurrer un cercle à mousse de 20/22cm, le tapisser de papier cuisson, le poser sur une plaque recouverte aussi de papier cuisson. Pocher la dacquoise en escargot en partant du centre puis pocher ensuite des boules de pâte sur le pourtour du cercle. Cuire à 165°/170° pendant 20/25min. A mi-cuisson on peut éventuellement entrouvrir légèrement la porte du four -comme pour les macarons- pour évacuer l'humidité résiduelle. Quand le biscuit a refroidi poudrer les bords de sucre glace.

**La finition** : laisser dégeler les mangues à T° ambiante (si vous n'avez pas de fruits frais) les couper en dés réguliers puis les sécher sur un papier absorbant. Pocher le crémeux au fond de la tarte dacquoise et poser harmonieusement (ou pas) les mangues dessus.

