

La Tarte exotique



Pour environ 12 tartes individuelles

Pâte sucrée :

150g beurre
1g fleur de sel
100g sucre glace
25g poudre d'amande
50g œuf
250g farine

Crémer ensemble le beurre, la poudre d'amande, le sel et le sucre glace.
Ajouter l'œuf et la farine.
Stopper le mélange lorsque la pâte est homogène.
Laisser reposer la pâte filmée au froid.

Biscuit pain de Gênes :

125g pâte d'amande 50%
112g œufs
20g jaunes d'œufs
20g farine
1g poudre à lever
55g beurre

Mixer la pâte d'amande avec les œufs et les jaunes au robot coupe.
Monter le mélange au batteur, ajouter la farine et la poudre à lever tamisées.
Terminer en ajoutant le beurre fondu.
Couler sur plaque et cuire à 170°C.

Compotée d'ananas :

1 noix de beurre
300g ananas en dés
30g sucre
1 bouchon rhum

Fondre le beurre, ajouter les ananas préalablement taillés en dés.
Ajouter le sucre, caraméliser les ananas, ajouter le rhum et flamber.
Réserver au frais avant montage.

Crème onctueuse exotique :

350g purée de mangue
100g purée de banane
50g purée de passion
70g sucre semoule
10g amidon de maïs
4g pectine x58
100g beurre
63g masse gélatine

Tiédifier les purées, mélanger le sucre, la pectine et l'amidon de maïs, ajouter aux purées.
Porter à ébullition puis mixer, ajouter le beurre et la masse gélatine, mixer de nouveau.
Couler en moule et surgeler.

Glaçage orange :

125g eau
300g sucre
187g glucose
250g crème
93g poudre de lait
88g masse gélatine
125g glaçage neutre
75g huile d'olive
Qs. colorant orange

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C.
Décuire avec la crème chaude et la poudre de lait.
Ajouter la masse gélatine, le glaçage neutre et l'huile d'olive, mixer.
Ajouter le colorant de votre choix.
Laisser prendre 24 heures au réfrigérateur.
Fondre le glaçage, utiliser à 30°C.

Montage :

Étaler la pâte sucrée à 3mm, foncer les tartes dans des moules carrés.

Cuire la tarte 20 minutes environ à 160°C. Puis laisser refroidir.

Déposer un carré de pain de gènes dans les tartes et lisser avec la compotée d'ananas.

Détailler des carrés de chocolat orange avec les moules à tartes et déposer sur la compotée.

Mouler la crème exotique dans les moules « top tart » carrés de chez Pavoni et surgeler.

Une fois surgelé, démouler et glacer avec le glaçage chauffé à 35°C, déposer sur les tartes et décorer avec des graines de passion et des morceaux de feuille d'or.

