

TARTE MANGUE ET MOUSSE COCO



Préparation : 20' de préparation + 1h de repos + 35' de cuisson

Matériel : 1 passoire, 1 saladier, 1 moule à manqué, 1 batteur

Ingrédients pour 8 personnes

Pâte sucrée

- 100 g de beurre
- 250 g de farine de blé T65+ 1cs pour le plan de travail
- 1 cs de sucre en poudre
- 1 filet d'huile pour le moule
- 1 pincée de sel

Garniture

- 1 mangue
- 2 oeufs
- 400 g de faisselle à 25 % MG en pots « Rians »
- 4 cs de noix de coco rapée
- 60 g de sucre blond de canne
- sel

Préparation

1- préparer la pâte à tarte. Dans un saladier, mélangez la farine avec 1 pincée de sel. Faites un puits au centre, puis mettez-y la margarine et le sucre. Mélangez du bout des doigts en versant peu à peu 8 cl d'eau et formez une boule de pâte homogène, sans trop la pétrir. Laissez reposer 1h au réfrigérateur.

2- préchauffez le four à 200°C (th 6-7). Préparez la garniture. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement. Incorporez la faisselle, puis la crème. Ajoutez 3 cs de noix de coco et mélangez de nouveau. Montez les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente à l'aide d'une spatule souple, sans battre.

3- pelez la mangue et coupez sa chair en lamelles jusqu'au noyau central. Sur le plan de travail fariné, étalez finement la pâte au rouleau. Piquez-la à la fourchette, puis retournez-la avant de la déposer dans un moule à tarte huilé de 28 cm de diamètre. Versez-y la mousse, puis disposez les lamelles de mangue en rosace. Saupoudrez du reste de noix de coco et enfournez pour 35'. Servez tiède ou froid.

Variante : vous pouvez utiliser de la faisselle « classique » auquel cas il faudra parfaitement l'égoutter