



LA TARTE FRAMBOISE PASSION

INFORMATIONS :

- 2h de préparation
- Niveau amateur
- 6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 250g de farine
- 100g de sucre glace
- 2 pincées de sel
- 30g de poudre d'amande
- 13cl de lait de coco
- 2 oeufs
- 35g de sucre
- 10g de maïzena
- 6 carrés futés passion (ou coulis de passion)
- 215g de beurre
- 300g de framboises fraîches
- 2 fruits de la passion
- de la noix de coco râpée
- du coulis de framboise et de passion



RÉALISATION DE LA PÂTE SUCRÉE :

- 250g de farine
- 100g de sucre glace
- 2 pincées de sel
- 30g de poudre d'amande
- 150g de beurre
- 1 oeuf

Dans un cul de poule, mélanger 100g de sucre glace avec 2 pincées de sel, 30g de poudre d'amande, 150g de beurre, 250g de farine ainsi qu'un oeuf.

Bien mélanger tous les ingrédients, et terminer avec les mains afin d'obtenir une pâte bien homogène.

Placer la pâte au moins 1h au frigo afin qu'elle fige et qu'elle devienne plus facile à travailler par la suite.

Une fois la pâte refroidie, l'étaler sur un plan de travail préalablement fariné afin que la pâte ne colle pas au plan de travail. Vous devez obtenir une épaisseur d'environ 0,5cm et de façon uniforme.

Foncer la pâte dans un cercle à tarte de 20cm de diamètre posé sur un tapis en silicone, lui-même placé sur une plaque de cuisson micro perforée. Pour obtenir l'effet circulaire, il faut ajouter un cercle de 8cm de diamètre au centre pour créer le "trou" au centre de la tarte.

Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette puis cuire le fond de tarte à blanc, c'est à dire sans rien dedans.

Enfourner 15 minutes à 180°C dans un four préchauffé.

RÉALISATION DE LA CRÈME PASSION COCO :

- 13cl de lait de coco
- 1 oeuf
- 35g de sucre
- 10g de maïzena
- 6 carrés futés passion (ou de la purée de passion)
- 65g de beurre



Dans une casserole faire chauffer 13cl de beurre, puis laisser fondre 6 carrés futés passion (ou ajouter de la purée de passion).

Pendant ce temps, dans un cul de poule, fouetter 1 oeuf avec 35g de sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et blanchisse.

Ajouter alors 10g de maïzena puis mélanger de nouveau.

Verser le lait chaud sur cette préparation, fouetter, puis remettre le tout sur feu moyen.

Ne pas cesser de fouetter afin de conserver une crème bien lisse et homogène, et laisser cuire jusqu'à ce que des bulles apparaissent.

La crème est alors cuite. La verser dans un récipient plat, la filmer au contact avec du film alimentaire puis la placer au frigo pendant 1h afin qu'elle refroidisse et se fige.

Une fois la crème bien figée, la placer dans un cul de poule et la fouetter à l'aide d'un fouet électrique ou d'un robot pâtissier afin de la rendre bien lisse et onctueuse, sans grumeaux.

MONTAGE DE LA TARTE

- 300g de framboises fraîches
- 2 fruits de la passion
- de la noix de coco râpée
- du coulis de framboises
- du coulis de passion

Recouvrir le fond de tarte de fruit de la passion, puis verser la crème coco passion par dessus et lisser la crème sur le dessus à l'aide d'une spatule.

Disposer des framboises sur toute la surface de la tarte, trou vers le haut, afin de les garnir par la suite de coulis framboise et passion (faire une sur deux).

Déposer quelques copeaux de noix de coco, et c'est terminé !

