Tarte coco, passion et mangue

Ingredients
Pâte à tarte
90g de sucre glace
120g de beurre mou
1 oeuf
30g de poudre d'amande
260g de farine
Biscuit madeleine
50g de beurre
50g de farine
50g de sucre
1 oeuf
20g de lait
3g de levure chimique
Crème coco
30g de noix de coco râpée
70g de chocolat blanc
200g de crème coco
3g de gélatine
Crémeux mangue/passion
130g de purée de passion et mangue
40g de crème liquide entière
3g de gélatine

Pâte à tarte

- Pour une tarte de 18cm avec bord haut -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mlangeant la main, ne pas trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson

Emballer la pte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et taler la pte sur une paisseur de 0.4cm

Garnir le cercle tarte de pte et remettre au frais 1h

Prchauffer le four 180C

Enfourner pendant 12 minutes, cuisson blanc, et mettre de ct

Biscuit madeleine

Prchauffer le four 150C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mlanger.

Incorporer le beurre fondu la pte.

Verser sur le fond de tarte

Mettre au four 20 minutes

Laisser refroidir

Crème coco

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la crme coco

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger

Incorporer la glatine essore

Ajouter la noix de coco rpe

Verser la prparation sur le fond de tarte

Mettre au frais 2h

Crémeux mangue/passion

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

Faire chauffer la pure de mangue/passion

Ajouter la glatine essore

Incorporer la crme liquide

Verser la prparation sur la crme coco

Laisser 3h au frais avant de dguster