

Tartelette exotique, gelée de mangue et passion, brunoise d'ananas, menthe fraîche cristallisée

Recette pour 4

Description

Une tartelette qui va vous permettre de mordre dans le fruit, une sensation de fraîcheur.

L'astuce du chef

Vous pouvez réaliser les feuilles de menthe cristallisées la veille ou quelques jours avant.

Ingrédients

Pâte sucrée

- 175 Gr Beurre
- 95 Gr Sucre glacé
- 45 Gr Poudre d'amande
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 400 Gr Farine
- 30 Gr Jaune(s) d'oeuf
- 42 Gr Blanc(s) d'œuf(s)

Gelée de mangue et passion

- 250 Ml Purée de mangue
- 250 Ml Purée de passion
- 125 Ml Jus d'orange
- 1 Cuil. à soupe Jus de citron
- 50 Gr Sucre
- 6 Feuille(s) Gélatine

Salade d'ananas

- 0.50 Unité(s) Ananas
- 1 Cuil. à soupe Sucre glacé
- 6 Feuille(s) Menthe

Finition

- 12 Feuille(s) Menthe
- 1 Baies Blanc(s) d'œuf(s)
- 50 Gr Sucre

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **356 F°**
- Temps de repos **45 mins**

Pâte sucrée

Tamisez la farine, le sucre glace. Coupez le beurre froid en petits cubes.

Dans la cuve du batteur (avec la main ou la feuille dans le malaxeur), versez les ingrédients secs tamisés. Ajoutez la poudre d'amande et les zestes de citron. Malaxez de manière à sabler la pâte (comme un crumble fin).

Puis, versez le jaune d'œuf et le blanc d'œuf, finalisez le mélange de manière à avoir une pâte. Laissez tomber la pâte sur la table, continuez avec la paume de la main pour finaliser l'homogénéisation de la pâte.

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, 2 à 3 mm d'épaisseur maximum. Assurez-vous d'une belle régularité sur toute la surface. Une fois la plaque ou le cercle à tarte foncé, laissez-le dans le

frigo durant une vingtaine de minutes.

Gelée de mangue et passion

Placez les feuilles de gélatine une à une dans un bol rempli d'eau froide, une fois bien ramollies, les presser fortement entre vos mains.

Dans une casserole, faites frémir le jus d'orange avec le sucre, hors du feu, ajoutez-y les feuilles de gélatine ramollies.

Dans un grand bol, versez le jus de passion et de mangue, versez dessus le jus d'orange gélifié en le passant dans un chinois étamine. Ajoutez le jus de citron et passer un coup de mixeur plongeant.

Versez le mélange (bien froid) dans vos fonds de tartelettes cuites ou verrines suivant votre choix. Laissez (idéalement) une nuit au frigo, ensuite congélation si vous le souhaitez.

Salade d'ananas

Épluchez correctement l'ananas, séparez-vous du cœur (trop dur).

Coupez la chair de l'ananas en petits cubes (mini-brunoise).

Dans un bol, mélangez la brunoise avec le sucre glace et une chiffonnade de feuilles de menthe.

Réservez au réfrigérateur.

Feuilles de menthe cristallisées

Gardez les plus belles feuilles de menthe, dans un bol, fouettez légèrement le blanc d'œuf juste pour le liquéfier.

Passez les feuilles une à une et recto verso dans le blanc d'œuf, retirez l'excédant.

Les passer ensuite dans le sucre, puis les déposer sur une plaque avec papier cuisson.

Placez-les dans le four très bas (195°F/90°C), les laisser sécher 1 h 30, vérifiez de temps en temps.

Montage

Coulez la gelée de mangue passion dans les fonds de tartelettes cuites à blanc (bien froides).

Placez-les au réfrigérateur 30 minutes.

Une fois la gelée bien prise, déposez la salade de brunoise d'ananas sur toute la surface, finalisez avec des feuilles cristallisées de menthe.

Bon appétit!