

Tarte mangue-ananas **de Philippe Conticini**

Pour une tarte de 22cm de diamètre :

Pâte sucrée (200 g) : (Il vous en restera pour faire de bons petits biscuits !)

230g de farine
140g de beurre pommade
1 œuf entier
1 jaune d'œuf
90g de sucre glace
40g de noix de coco râpée
4 pincées de fleur de sel
1 gousse de vanille

Mélangez avec un fouet le beurre mou et le sucre glace jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajoutez la noix de coco, mélangez. Puis incorporez l'œuf, le jaune, le sel, la vanille grattée. Ajoutez la farine tamisée, l'incorporer rapidement mais sans insister. Laissez reposer au frigo au moins 2 ou 3 heures (une nuit pour moi)
Étalez votre pâte et foncez un cercle. Remplissez de haricots sur du papier sulfurisé, et faire cuire à blanc 25 min à 170°. Laissez refroidir.

Ananas mariné :

370g d'ananas
2 gousses de vanille
8g de sucre
2 pincées de fleur de sel
2 cc de vanille liquide
2 cc de jus de citron vert

Pelez votre ananas et évidez le. Découpez l'ananas en très fines tranches. Fendez les gousses de vanille et récupérez les graines. Rassemblez les morceaux d'ananas, le sucre, le sel, la vanille (graines et liquide) et le jus de citron. Mélangez et laissez mariner une nuit à température ambiante.

Beurre de noix de coco :

60 g de beurre mou
60 g de noix de coco râpée
40 g de crème pâtissière (préparée avec 13cl de lait, ½ gousse de vanille, 1 jaune d'œuf, 10g de sucre, 11g de farine, 12g de beurre : faites bouillir le lait et la vanille grattée. Mélangez le sucre, le jaune et ajoutez la farine. Versez le lait chaud dessus et remettez à épaissir dans la casserole. Incorporez les cubes de beurre et filmez au contact. Laissez au frais)
60g de sucre glace
2 cc de rhum
2 jaunes d'œuf

Dans un saladier, mélangez le beurre mou et le sucre glace avec un fouet. Incorporez les jaunes d'œuf, puis la noix de coco râpée, le rhum et la crème pâtissière en mélangeant bien entre chaque ajout jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Étalez sur le fond de tarte et enfournez pour 15 minutes.

Compote d'ananas :

330g d'ananas
15cl de jus de citron
3 pincées de fleur de sel
2 gousses de vanille
15g de sucre roux
1 cc de rhum

Mettez l'ananas et le sucre avec 30cl d'eau et la vanille grattée plus les gousses dans une casserole. Faites cuire 10 minutes à feu moyen en mélangeant puis baissez le feu et laissez compoter une dizaine de minutes. Ajoutez alors le reste des ingrédients. Laissez cuire encore une dizaine de minutes. Il ne doit presque plus y avoir de liquide. Laissez refroidir puis mixez.

Le streusel :

65g de beurre
80g de farine
60g de sucre cassonade
60g de noix de coco râpée
1 gousse de vanille
1g de fleur de sel

Mélangez tous les ingrédients du bout des doigts jusqu'à obtenir un crumble grossier. Étalez le sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites cuire 25-30 minutes à 140°. Le crumble doit légèrement coloré.

Le montage :

1 mangue bien mûre
3cc de vitpris

Récupérez le jus de votre ananas mariné. Faites le bouillir avec le vitpris pendant 2-3 minutes. Remettez vos tranches d'ananas dedans.

Étalez la compote d'ananas sur votre fond de tarte cuite avec le beurre de noix de coco. Disposez des tranches de mangue sur le tout en comblant bien les espaces comme un puzzle. Répartissez dessus vos tranches d'ananas. Enfourez pour 15 minutes à 170°. Passez un peu de jus avec la pectine au pinceau sur votre tarte légèrement refroidie. Si vos tranches d'ananas n'ont pas assez noircies au bord, n'hésitez pas à les passer au chalumeau;-). Disposez le streusel à votre guise. Vous pouvez également saupoudrer de noix de coco râpée. Réservez au frais jusqu'à dégustation.