

# Crèmeux fruit de la passion

## Tartare mangue/ananas à la menthe

### Biscuit sablé noix de coco

Pour 10 personnes

#### ➤ Crèmeux fruit de la passion

<b>Purée fruit de la passion</b>	<b>150g</b>
<b>Purée mangue</b>	<b>250g</b>
<b>Jaunes d'oeufs</b>	<b>120g</b>
<b>Œufs entiers</b>	<b>180g</b>
<b>Sucre semoule</b>	<b>80g</b>
<b>Maïzena</b>	<b>15g</b>
<b>Beurre doux</b>	<b>100g</b>

- Réunir et fouetter œufs, jaunes, sucre et maïzena.
- Chauffer les purées de fruits et verser sur la préparation sucrée.
- Donner une ébullition tout en fouettant.
- Laisser légèrement tiédir.
- Incorporer le beurre en cubes.
- Mixer et verser en contenants ou verrines.
- Laisser figer au réfrigérateur pendant 2 heures.

#### ➤ Tartare mangue ananas à la menthe

<b>Mangue fraîche</b>	<b>300g</b>
<b>Ananas</b>	<b>175g</b>
<b>Vanille gousse</b>	<b>1 pièce</b>
<b>Citron vert</b>	<b>1 pièce</b>
<b>Menthe fraîche</b>	<b>20 feuilles</b>
<b>Gingembre frais</b>	<b>30g</b>

- Peler et détailler les fruits en petits cubes.
- Zester le citron vert, ciseler la menthe ciselée et râper le gingembre.
- Mélanger et incorporer la gousse de vanille grattée.
- Réserver au réfrigérateur.

➤ **Biscuit sablé à la noix de coco**

<b>Poudre d'amandes</b>	<b>50g</b>
<b>Noix de coco râpée</b>	<b>50g</b>
<b>Sucre semoule</b>	<b>80g</b>
<b>Farine T55</b>	<b>100g</b>
<b>Beurre doux en cubes</b>	<b>100g</b>
<b>Sel fin</b>	<b>2g</b>

- Réunir tous les éléments secs dans la cuve du batteur.
- Incorporer le beurre en cubes.
- Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Etaler aussitôt entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 5 mm environ. Laisser figer au frais.
- Détailler en rectangles ou en disques. Déposer sur plaque.
- Cuire à 160°C pendant 12/15 mn. Refroidir sur la plaque.

➤ **Dressage**

Déposer le tartare mangue/ananas sur le crémeux fruit de la passion.  
Servir avec les biscuits à la noix de coco.  
Vous pouvez accompagner ce dessert avec un sorbet à la mangue.