

Crèmeux fruit de la passion

Tartare mangue/ananas à la menthe

Biscuit sablé noix de coco

Pour 10 personnes

➤ Crèmeux fruit de la passion

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

- 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

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

- 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**

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

- 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.