TARTE EXOTIQUE

La recette

Ingrédients :

• 1 ananas
• 1 mangue
• 1 citron vert
• 1 fruit de la passion
• 1 grenade
• 1 pâte sablée
• 40 gr de noix de coco râpée
• 2 œufs
• 1 sachet de sucre vanillé
• 50 cl de lait
• 80 gr de sucre
• 2 cuillères à soupe de rhum
• Éventuellement des baies de gojides copeaux de coco et du gingembre confit (au rayon vrac, plus économique).

Pour la crème pâtissière :

Faites bouillir le lait avec le rhum et le sucre vanillé, réservez.

Battez les oeufs et le sucre, puis ajoutez la farine, versez le lait chaud sur ce mélange, ajoutez la noix de coco râpée.

Remettez à feu doux en remuant souvent durant 10 minutes jusqu'à épaississement.

Repartir la crème sur la pâte et laissez refroidir.

Découpez l'ananas et la mangue en morceaux, ici j'ai taillé en triangles pour une décoration originale, à chacun sa déco .

Montez votre tarte, avec les morceaux de fruits, ajoutez le fruit de la passion et les graines de grenade arrosez d'un peu de jus de citron vert et de zest et si vous le souhaitez, ajoutez des baies de goji et du gingembre confit (attention goût très fort).

Bon appétit, prenez soin de vous et restez vigilant.

Stéphane