



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 35 mn

TARTE « PARADIS »

INGREDIENTS:

300 g de Pâte Sablée

2 Mangues

350 g d'ananas en morceaux

5 cuillères à soupe de miel

1 bouchon de vanille liquide

2 cuillères à café de cannelle

1 citron

150 g de beurre

150 g de cassonade

150 g de noix de coco râpée

METHODE :

La Tarte « Paradis » porte bien son nom ! Des fruits exotiques, du miel, un soupçon d'épices sous un chapeau granité à la noix de coco, voilà un programme qui mérite le détour... surtout que sa réalisation est sans grandes difficultés. Faites vous plaisir et savourez cet instant gourmand.

Commencez par fonder un moule ou un cercle à tarte de 25 à 28 centimètres de diamètre environ.

Pour cela utilisez de la pâte sablée que vous étalez sur une épaisseur de 3 mm environ.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7). Votre fond de tarte doit être précuit.

Pour cela, remplissez-le de noyau ou de haricots secs, cela évite que la pâte gonfle à certains endroits, puis enfournez-le dans votre four chaud et laissez cuire pendant 10 minutes.

Surveillez la cuisson régulièrement.

Épluchez et coupez les mangues ainsi que l'ananas en morceaux. Dans une poêle, versez le miel puis lorsqu'il est chaud ajoutez les fruits en morceaux. Ajoutez la vanille et la cannelle, mélangez l'ensemble et laissez caraméliser à feu moyen pendant 25 mn environ.

Récupérez le jus du citron, que vous versez sur les fruits caramélisées. Mélangez le tout à l'aide d'une cuillère en bois et laissez réduire à feu doux pendant 10 mn.

Débarrassez les mangues et ananas ainsi obtenues dans un récipient et laissez-les refroidir.

Préparez le granité coco en mélangeant la noix de coco râpée et la cassonade, puis le beurre coupé en petits morceaux que l'on aura sorti du réfrigérateur une heure auparavant. Sablez délicatement l'ensemble entre vos mains, jusqu'à obtenir un granité un peu « grossier ». Il ne faut pas obtenir une pâte, mais un ensemble de grains moyens.

Dispersez les fruits refroidis dans le fond de tarte précuit, disposez un petit ramequin au milieu de la tarte et répartissez le granité coco tout autour. Laissez cuire au four pendant 35 minutes environ à 180 °C (Th. 6), puis sortez la tarte du four. Retirez délicatement le ramequin pour laisser apparaître les fruits exotiques caramélisés et démoulez la tarte sur un plat à servir.

Accompagnez ce dessert d'un petit vin pétillant et servez vos amis. Cette tarte fera le plein de soleil sur votre table et surprendra vos convives avec cette aquarelle de saveurs épicées et de fruits exotiques !