

Tartelette slim, inspirée de Christophe Michalak



Shopping (6 personnes)

Mousse à la noix de coco : (il en restera pour de petites verrines !)

- 200 g de lait de coco
- 20 g de noix de coco râpée
- 200 g de crème fraîche liquide à 30% de matière grasse minimum
- 20 g de sucre en poudre ou sucre glace

Pâte sucrée (Frédéric Anton)

- 120 g de farine 55
- 46 g de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre en poudre ou sucre glace (ou sucre roux)
- 1 pincée de sel

Montage

- Une petite barquette de fraises (compter 2 fraises par tarte)
- Lamelles de noix de coco (facultatif)

On process

1. La mousse :

- Hydrater la gélatine dans beaucoup d'eau froide (10 à 15 min).
- Dans un grand saladier, mélanger le lait de coco et la noix de coco râpée.
- Dans un bain-marie (mais hors du feu), faire fondre la gélatine avec 1 ou 2 cuillères à soupe de lait de coco.
- Bien mélanger la gélatine au reste du lait de coco.
- Montez la crème en chantilly en s'arrêtant quand elle est mousseuse.
- Incorporer la chantilly délicatement à la maryse (de bas en haut, du centre vers le bord, en tournant le saladier à chaque fois) dans le lait de coco.
- Mettre au frais au moins 4 h.

2. La pâte

- Dans un saladier, mélanger du bout des doigts la farine, le sucre et le beurre.
- Ajouter les jaunes d'œufs.
- Mélanger sans insister jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Placer cette pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé.
- Etaler à 3 mm.
- Découper des rectangles, faire des rectangles de papier sulfurisé de la même taille.
- Placer les rectangles de pâte sur des fourreaux destinés à des roulés en mettant le papier sulfurisé entre le fourreau et la pâte.
- Laisser au congélateur le temps de préchauffer le four à 170°.
- Cuire environ 15 min, jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.
- Laisser refroidir sur grille. Puis enlever les fourreaux.

3. Le montage

- A l'aide d'une poche à douille, remplir les tubes de pâte avec la mousse à la noix de coco.
- Déposer des rondelles de fraises. Vous pouvez les napper auparavant d'un peu de confiture fondue.
- Finaliser selon votre goût : sucre glace, noix de coco, framboises...



