

Tartelettes comme des œuf au plat

Pour 4 tartelettes

350g de pâte sucrée au cacao

Jaune d'œuf (coulis gélifié)

65g de coulis de fruit exotique

2/3 d'une feuille de gélatine

Blanc d'œuf (panna cotta)

200ml de lait de coco

50ml de lait

1.5 feuilles de gélatine

Étalez la pâte sucrée au cacao, foncez-la dans 4 moules à tartelettes, mettez le tout au frais le temps de préchauffer le four de cette façon la pâte sera bien froide au moment d'enfourner et elle se tiendra mieux à la cuisson.

Préchauffez le four à 200°C et faites-y cuire vos fonds de tarte pendant 10 minutes. Attention surtout ne piquez pas la pâte. Laissez refroidir les fonds.

Le jaune d'œuf : Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide, versez le coulis dans une casserole et portez à frémissement. Incorporez la gélatine essorée et mélangez bien pour la dissoudre.

Versez les coulis dans des moules à cake pop et laissez refroidir avant de les placer au congel pour 1 heure ou 2.

Le blanc d'œuf (panna cotta) : mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide, versez les laits dans une casserole et portez à frémissement. Incorporez la gélatine essorée, mélangez bien pour la dissoudre et laissez complètement refroidir.

Quand la panna cotta est froide, versez-la dans les fonds de tarte, démoulez les jaunes d'œufs et déposez-les au centre des tartelettes. Remettez le tout au frais pour que la panna cotta prenne et que le coulis décongèle (au moins 3 heures)