

# *Tarte mosaïque, voyage des papilles*

## *Pour 1 tarte de 20cm sur 20cm (6 personnes)*

*250g de pâte sucrée au cacao (annexe1)*

*100g de mousse de citron vert et combawa (annexe3)*

### *Cubes mangue-ananas*

*480g de curd de mangue au piment d'Espelette (annexe 2)*

*3.5 Feuille de gélatine*

*1 tranche d'ananas de 0.5cm d'épaisseur*

*1 cuil à café de cassonade*

*1 noisette de beurre*

### *Cubes de chocolat-groseille*

*225g de chocolat*

*180g de crème*

*1 cuil à café de gingembre en poudre*

*1 cuil à café de clou de girofle*

*50g de groseilles*

La veille : préparez les curds de mangue au piment d'Espelette, de citron au combawa et la pâte sucrée au cacao.

Le jour J :

Préparez le cadre pour faire les cubes : prenez un cadre à pâtisserie carré de 20cm de coté divisez le en deux a l'aide soit d'une bande de carton ou de papier alu. Vous obtenez alors deux cadre de 20cm sur 10cm. Chemisez le tout avec du film alimentaire.

### Les cubes de mangue.

Coupez la tranche d'ananas en petit morceau de 0.5cm de coté.

Dans une poêle faites fondre une noisette de beurre ajoutez la cassonade et laissez-la fondre également, ajoutez ensuite les morceaux d'ananas, mélangez pour bien les enrober et laissez cuire à feu vif pendant quelques minutes, juste le temps de colorer l'ananas et de légèrement le caraméliser. Laissez refroidir sur une feuille de papier sulfurisé.

Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide et réchauffez le curd. Quand la gélatine à bien ramolli essorez la et incorporez-la au curd en mélangeant pour bien la dissoudre, laissez refroidir 15 minutes.

Versez la moitié du curd dans le cadre, répartissez les morceaux d'ananas et recouvrez avec le reste de curd, réservez au congélateur pendant 2 heures.

### Les cubes au chocolat:

Dans une casserole faites chauffer la crème puis faites-y infuser les clous de girofle et le gingembre pendant 15 minutes hors du feu. Filtrez et réchauffez la crème. Quand elle arrive à ébullition, ajoutez le chocolat en morceaux, mélangez, laissez un peu refroidir.

Versez la moitié de cette ganache dans le cadre, répartissez les groseilles et recouvrez avec le reste de ganache. Réservez le tout au congélateur pendant 2 heures.

Quand les éléments que vous avez mis au congel sont pris récupérez le cadre (à moins que vous en ayez un autre). Étalez la pâte et foncez-la dans le cadre. Comme la pâte est très molle je vous conseil, une fois qu'elle est mise en forme de la placez au congel le temps de faire chauffer le four à 200°C. Après quoi vous ferez cuire la pâte à 200°C pendant 10 à 12 minutes selon votre four. Laissez refroidir complètement.

Quand la pâte est bien froide, étalez la mousse au citron par-dessus et réservez au frigo.

Sortez le curd mangue et la ganache chocolat du congel et découpez des cubes de 2 cm de coté dans les deux masses, (j'avoue j'ai un peu compliqué les choses, je dois être un peu maso sur les bords). Saupoudrez les cubes au chocolat de cacao, puis disposer ces cubes sur la mousse de citron en alternant les couleurs (il y aura des cubes en plus donc pas de panique vous avez droit à l'erreur).

Conservez la tarte au frais au moins 4 heures avant de servir pour que les cubes aient le temps de décongeler