***Tarte exoticoco***

**Pour 8 tartelettes**

Pâte sablée

110g de beurre mou

1 œuf

90g de sucre glace

235g de farine

30g de poudre d'amande

1 pincée de sel

curd mangue-passion

1 mangue

4 fruits de la passion

60 g de sucre

3 œufs

2 feuilles de gélatine

Chantilly coco

200ml de crème de coco

1 cuil à café de sucre glace

Matériel: 8 moules à tartelettes.

Curd mangue passion: Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Epluchez la mangue et coupez-la en morceaux. Ouvrez les fruits de la passion en deux, récupérez la pulpe et les graines de deux d'entre eux et filtrez les deux autres pour éliminer les graines. Mettez la chair de mangue et le contenu des fruits de la passion dans une casserole, ajoutez le sucre et les œufs, mixez le tout à l'aide d'un mixeur à bras pour obtenir un mélange lisse.  Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que la texture commence à épaissir, ajoutez les feuilles de gélatine essorées, mélangez et laissez refroidir.

Préparez la pâte: Travaillez le beurre en pommade, ajoutez le sucre glace, le sel, l’œuf,  la poudre d'amande et la farine. Formez une boule de pâte, filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 1 heure.

Etalez la pâte et disposez-la dans les moules, réservez au frais le temps de préchauffer le four à 200°C Faites cuire les fonds de tartes à 200°C pendant  20minutes.

Quand les fonds de tarte ont refroidit, garnissez-les avec le curd de fruits exotiques et laissez prendre au frais pendant plusieurs heures (1 nuit pour moi).

Fouettez la crème de coco avec le sucre glace pour obtenir une chantilly (c'est un peu plus long que pour une chantilly classique).

Pour finir déposez 1 cuillère à soupe de chantilly coco sur les tartelettes et saupoudrez de zeste de combawa ou de citron vert et de fève tonka râpée.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir.