

Tarte à la mangue & mousse coco

Ingrédients pour un moule à tarte de 28 cm :

. Pour la pâte sucrée

- 100 g de margarine spécial cuisson
- 250 g de farine de blé T65
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 1 filet d'huile pour le moule
- Sel

. Pour la garniture

- 1 mangue
- 2 oeufs
- 400 g de fromage blanc en faisselle à 20% de MG
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse à 15% de MG
- 4 cuillères à soupe de noix de coco râpée
- 60 g de sucre blond de canne
- Sel

Préparation :

Mettez la faisselle dans une passoire et laissez-la égoutter pendant 4 heures en éliminant l'eau régulièrement.

Préparez la pâte à tarte en mélangeant dans un saladier la farine avec une pincée de sel.

Faites un puits au centre, puis mettez-y la margarine et le sucre.

Mélangez du bout des doigts en versant peu à peu 8 cl d'eau et formez une boule de pâte homogène, sans trop la pétrir.

Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 200° C.

Préparez la garniture et cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes.

Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.

Incorporez la faisselle égouttée, puis la crème.

Ajoutez 3 cuillères à soupe de noix de coco et mélangez de nouveau.

Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.

Incorporez-les délicatement à la préparation précédente à l'aide d'une spatule souple, sans battre.

Pelez la mangue et coupez sa chair en lamelles jusqu'au noyau central.

Sur le plan de travail fariné, étalez finement la pâte au rouleau.

Piquez-la à la fourchette, puis retournez-la avant de la déposer dans un moule à tarte huilé de 28 cm de diamètre.

Versez-y la mousse, puis disposez les lamelles de mangue en rosace.

Saupoudrez du reste de noix de coco et enfournez pour 35 minutes.

Servez tiède ou froid.

<http://philomavie.blogspot.com>