

# LA TARTE EXOTIQUE DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/tarte-exotique-ananas/>

Une belle tarte de Stéphane Tréand, aux saveurs de banane, mangue et ananas

Chef : Stéphane Tréand

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte,

## Ingrédients

### \*Pâte

180 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI

### \*Le Crémeux

1 Crémeux Banane Ananas Mangue Pour la recette, voir ICI

400 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

### \*Biscuit moelleux

1 Biscuit Cuiller Pour la recette, voir ICI

de la Confiture de Fraises

### \*Déco

1 Ananas

1 Framboise

## Instructions

### Le Crémeux Banane Ananas Mangue

1. Réaliser en avance le Crémeux Banane Ananas Mangue : La recette est ICI.
2. Verser le Crémeux Banane Ananas Mangue dans un moule en silicone
3. L'important étant que le diamètre du crémeux soit 3 cm de moins que le diamètre de la tarte (cet espace permet de décorer avec les triangles d'ananas)
4. Puis congeler pendant au moins 4 heures

### Le fond de tarte

5. Réaliser le Fond de tarte, Sucrée ou Sablée (180 g) : Les recettes sont ICI
6. Faire reposer pendant minimum 2 heures au frais (filmé au contact avec un film alimentaire)

## LA TARTE EXOTIQUE DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

étirable) afin que la pâte repose et développe une bonne texture avant d'être abaissée

7. On doit alors abaisser le Fond de tarte, Sucrée ou Sablée (180 g) sur une épaisseur d'environ 0,2 cm ou 2 mm à 0,3 cm ou 3 mm
8. Plier le Fond de tarte, Sucrée ou Sablée (180 g) en 4
9. Le positionner sur le moule
10. Déplier, et passer un doigt sur les bords afin d'avoir un angle droit
11. Ebarber la pâte au bord, avec un couteau
12. Placer au frais pendant minimum 2 heures

### Cuisson à blanc

13. On doit cuire cette pâte à blanc, c'est à dire sans ingrédients dans la pâte:
14. La technique de cuisson à blanc, se trouve ICI
15. The blind baking technique, is [HERE](#)
16. Cuire comme indiqué dans cette recette
17. Après la cuisson à blanc, réserver et faire refroidir à température ambiante
18. Une fois la pâte complètement refroidie, on peut égaliser le Fond de tarte, Sucrée ou Sablée en passant une microplane sur les bords

### Le Biscuit Cuiller

19. Ensuite, réaliser le Biscuit Cuiller
20. Coucher le biscuit en disque (en pochant un escargot)
21. Saupoudrer de sucre glace et laisser absorber
22. Cuire et laisser refroidir
23. Tailler le disque de Biscuit Cuiller de façon à ce qu'il épouse la forme du Fond de tarte, Sucrée ou Sablée
24. Imbiber une face de Confiture de Fraises
25. Poser le Biscuit Cuiller, face imbibée contre le Fond de tarte, Sucrée ou Sablée
26. Si le biscuit est trop épais, couper son sommet

### Nappage

27. Sortir le Crémeux Banane Ananas Mangue du congélateur, démouler, et poser sur une grille
28. Faire chauffer le Nappage neutre (400 g) à 25 C (pas plus)
29. On peut trouver ce nappage dans le commerce : Pour acheter en ligne, c'est [ICI](#)
30. On peut également faire ce nappage : Les recettes sont [ICI](#)
31. Verser sur le Crémeux congelé : Ce Nappage neutre va faire briller !
32. Passer une spatule pour obtenir une surface lisse
33. Poser délicatement sur la tarte
34. Découper l'Ananas (1) et tailler des triangles de même dimensions
35. Placer autour du crémeux, contre le bord de tarte
36. Récupérer 3 tiges de l'Ananas (1)
37. Tailler les tiges en biseau afin d'obtenir une "pointe"
38. Créer des entailles avec un couteau au centre du crémeux
39. Planter les tiges

## **LA TARTE EXOTIQUE DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND**

40. Placer au centre une Framboise

41. Placer au frais pendant 2 heures minimum avant de servir