

LA TARTE EXOTIQUE DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

La Recette

<https://www.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 Crèmeux

Un Crèmeux Banane Ananas Mangue Pour la recette, voir ICI

400 grammes de Nappage neutre Pour la recette, voir ICI

*Biscuit moelleux

Un Biscuit Cuiller La recette est ICI

de la Confiture de Fraises

*Déco

1 Ananas

1 Framboise

Instructions

Le Crèmeux Banane Ananas Mangue

En avance, il faut réaliser le Crèmeux Banane Ananas Mangue: recette ICI. J'ai choisi de faire un crèmeux de de 14 cm de diamètre (4 cm de hauteur)

En fait vous pouvez choisir plusieurs tailles à votre convenance, l'important étant que le diamètre du crèmeux soit 3 cm de moins que le diamètre de la tarte (cet espace permet de décorer avec les triangles d'ananas)

1. Verser le crèmeux réalisé dans un moule en silicone
2. Puis congeler pendant au moins 4 heures

Le fond de tarte

LA TARTE EXOTIQUE DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

3. Réaliser le Fond de tarte, Sucrée ou Sablée (180 g) : Les recettes sont ICI
4. Faire reposer pendant minimum 2 heures au frais (filmé au contact avec un film alimentaire étirable) afin que la pâte repose et développe une bonne texture avant d'être abaissée
5. 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
6. Plier le Fond de tarte, Sucrée ou Sablée (180 g) en 4
7. Le positionner sur le moule
8. Déplier, et passer un doigt sur les bords afin d'avoir un angle droit
9. Ebarber la pâte au bord, avec un couteau
10. Placer au frais pendant minimum 2 heures

Cuisson à blanc

On doit cuire cette pâte à blanc, c'est à dire sans ingrédients dans la pâte: La technique de cuisson à blanc, se trouve ICI

11. Cuire comme indiqué dans cette recette
12. Après la cuisson à blanc, réserver et faire refroidir à température ambiante
13. 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

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

Nappage

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

LA TARTE EXOTIQUE DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

34. Planter les tiges
35. Placer au centre une Framboise
36. Placer au frais pendant 2 heures minimum avant de servir