Le tourment d’amour de Mercotte (Le Meilleur Pâtissier)

Mercredi prochain dans l’émission Le Meilleur Pâtissier, Mercotte voyage dans les îles et nous propose une délicieuse petite douceur appelée « Le tourment d’amour ». C’est une tartelette à base de crème pâtissière parfumée à la noix de coco et « gratinée » avec une génoise. C’est un choix étonnant car Mercotte n’aime pas la noix de coco, traditionnellement utilisée pour cette recette. Mais cette petite tartelette se décline également avec de la goyave, de l’ananas ou même de la banane. Nous découvrirons mercredi la version qu’elle aura choisie!

Le tourment d’amour de Mercotte (Le Meilleur Pâtissier)

Et retrouvez les meilleures recettes de Mercotte tirées de son fameux grimoire. Pour acquérir cet ouvrage cliquez sur la photo ci-dessous:

Le grimoire de Mercotte

Ingrédients (pour une douzaine de tartelettes)

Pour la confiture de noix de coco

- 125 g de pulpe de coco fraîche râpée finement (si vos utilisez de la coco en poudre rajoutez 30 g de lait de coco)
- 125 g de sucre (certains utilisent du sucre roux: il donne à votre confiture une couleur asse sombre mais donne plus de goût… Le sucre blanc permettra à votre confiture de rester bien blanche mais sera un peu moins goûteuse. A vous de choisir.)
- 125 ml d'eau
- l'écorce d'un citron vert (attention; ce sont des tranches de zestes et non pas du zeste rapé)

- 1 bâton de cannelle

Cela vous donnera environ 300 g de confiture de coco; vous n'en aurez besoin que de 150 g pour la recette. mettez le reste dans un pot et au frigo: cette confiture parfumera vos salades de fruits, vos yaourt, etc…

Pour la pâte brisée

- 250 g de farine
- 130 g de beurre mou
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf et une cuillerée à café d'eau (battez-les ensemble: vous n'en utiliserez peut-être pas toute la quantité donc ajoutez progressivement à la pâte. La quantité dépend du taux d'humidité de votre farine)

Pour la crème pâtissière

- 25 cl de lait
- 30 g de farine
- 40 g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- 2 cuillerées à soupe de rhum
- 1/2 à café de cannelle
- une gousse de vanille
- le zeste d'un citron vert râpé

Pour la génoise

- 60 g de farine
- 60 g de sucre
- 2 œufs
- 1 cuillerée à café d'extrait de vanille

Matériel

- un thermomètre
- des moules à tarte individuels anti adhésifs

Préparation

Pour la confiture de noix de coco

- Versez tous les ingrédients sauf la coco dans une casserole.

Versez tous les ingrédients sauf la coco dans une casserole

- Portez à ébullition et ajoutez la coco. Puis cuire à feu doux en remuant régulièrement **(40 mn)** jusqu'à ce que le liquide ait été complètement absorbé par la pulpe de coco.

Portez à ébullition et ajoutez la coco

Puis cuire à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à ce que le liquide ait été complètement absorbé par la coco

- Ôtez le zeste de citron et le bâton de cannelle et réservez. Cela vous donnera environ 300 g de confiture de coco; vous n'en aurez besoin que de 150 g pour la recette. Mettez le reste dans un pot et au frigo.

Conservez la confiture de coco au frigo dans un bocal

<u>Pour la pâte</u>

- Dans le bol du robot, versez la farine que vous aurez tamisée.

Tamisez la farine et la levure

- Rajouter le beurre ramolli. Mélangez bien.

Ajoutez le beurre

- Battre l’œuf avec l’eau et ajoutez ce mélange à la préparation précédente.

Battez légèrement le jaune et l’eau à la fourchette

- Mélanger jusqu’à ce que la pâte se détache des parois. Versez votre pâte sur votre plan de travail légèrement fariné, puis écrasez-la sous la paume de la main de manière à l’amalgamer. Travaillez lentement de manière à ne pas chauffer la pâte et obtenir un mélange homogène. Puis formez une boule et emballez-la dans du film alimentaire. Placez au moins une heure au réfrigérateur.

- Étalez la pâte et détaillez des ronds aux dimensions de vos moules avec l’emporte pièce.

Étalez la pâte et détaillez des ronds aux dimensions de vos moules avec l’emporte pièce

- Foncez des petits moules à tarte avec la pâte brisée, et piquez le fond avec une fourchette, puis placez-les au réfrigérateur au moins 30 mn.

Foncez des petits moules à tarte avec la pâte brisée

Piquez le fond avec une fourchette

Pour la crème pâtissière

- Portez le lait à ébullition avec les grains de vanille et la gousse de vanille grattée. Dès l'ébullition, ôtez du feu et filmez avec du film alimentaire; laissez infuser 15 mn.

Portez le lait à ébullition

avec la vanille

Filmez et laissez infuser

- Fouettez les jaunes et le sucre. Le mélange doit blanchir.

Fouettez les jaunes et le sucre

Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Retirez la gousse de vanille et portez le lait à frémissement.

Portez le lait à ébullition

- Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune sucre. Mélangez bien. Ajoutez la farine tamisée et reversez le tout dans la casserole de lait.

Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune sucre

Reversez le mélange dans la casserole

- Portez le tout à ébullition en mélangeant constamment et en veillant bien à ne pas oublier les « coins » de la casserole. La crème va prendre une consistance plus épaisse: elle est alors prête. Ajoutez le rhum, la muscade, la cannelle et le zeste de citron râpé et 150 g de confiture de coco . Laissez refroidir à température ambiante en mélangeant de temps à autre pour éviter qu'une pellicule se forme à la surface. Si vous avez trop de pâtissière par rapport aux nombre de tartelettes vous pouvez congeler le reste dans un petit sachet alimentaire.

Réservez la crème dans un récipient

Pour la génoise

- Mélangez vivement le sucre et les œufs dans un cul de

poule. Puis placez le cul de poule sur le bain marie. Continuez à fouetter vivement. La préparation doit chauffer afin d’atteindre une température homogène avoisinant les 40°C. Utilisez votre thermomètre.

Fouettez les jaunes et l’oeuf

Dans un grand bol fouettez le miel et les 30 g d’œuf.

- Dés que le mélange à doublé de volume ôtez du feu. Terminez de battre au batteur électrique jusqu’à complet refroidissement. N’hésitez pas à utilisez votre robot pâtissier si vous en possédez un.

Fouettez jusqu’à complet refroidissement

- Incorporez délicatement la farine préalablement passée au tamis à l’aide d’une spatule.

Ajoutez alors délicatement la farine avec une maryse

Dressage avant cuisson

- Sortez vos fonds de tarte du frigo. Déposez dans chaque fond une cuillerée de crème pâtissière à la coco. Remplir les fonds au 3/4 de cette crème.

Déposez dans chaque fond de tarte une cuillerée de crème pâtissière à la coco

- Puis versez la génoise.

Puis versez la génoise.

- Enfournez à 170° pendant 25 à 30 mn. Attention: surveillez la cuisson.

Enfournez à 180° pendant 30 mn

Et voilà une délicieuse douceur des îles!

Le tourment d’amour de Mercotte (Le Meilleur Pâtissier)

Le tourment d’amour de Mercotte (Le Meilleur Pâtissier)