

Tartes

Tarte à la banane et crème de coco



3h35 **45 min** **20 min** **2h30** **541**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à tarte

130 g **Farine**
80 g **Beurre**
2 c. à soupe **Sucre glace**
1 **Oeuf(s) entier(s)**

Ingrédients pour la crème coco

40 cl **Crème de coco**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
60 g **Sucre semoule**
50 g **Maïzena**

Ingrédients pour la garniture

2 **Banane(s)**
40 g **Noix de coco**

Étape 1

Préparation de la pâte à tarte

- 1 Sortir le beurre du réfrigérateur. Le couper en petits morceaux.
- 2 Verser la farine puis le sucre glace dans le bol du mixeur.
- 3 Mixer par à-coups pour mélanger les ingrédients.
- 4 Ajouter le beurre en dispersant bien les morceaux dans la farine. Mixer à nouveau par à-coups.
- 5 Le beurre doit être froid, c'est ce qui permet d'obtenir un sablage et non une pâte compacte.
- 6 Arrêter le robot et vérifier la texture de la pâte. S'il reste encore quelques morceaux de beurre un peu gros, faire quelques nouvelles impulsions de robot.
- 7 Une fois la pâte bien légère et sablée, arrêter le robot.
- 8 Casser les oeufs entiers dans un ramequin. Fouetter.
- 9 Ajouter les oeufs battus dans le bol du robot. Faire à nouveau quelques impulsions.
- 10 Quand la pâte commence à faire quelques blocs plus compacts, arrêter le robot.
- 11 Il ne faut surtout pas la travailler trop longtemps. Ainsi elle restera légère et croustillante.
- 12 Débarrasser la pâte dans un saladier.

- 13 Réunir la pâte en une boule sans la travailler. L'aplatir légèrement en galette et l'envelopper dans du film alimentaire. Réserver pendant 20 à 30 minutes au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la crème de coco

- 1 Dans un saladier contenant la crème de coco froide, ajouter la maïzena. Fouetter.
- 2 Ajouter le sucre, continuer à fouetter.
- 3 Verser le tout dans une casserole. Faire chauffer sur feu moyen-bas.
- 4 Quand on fait chauffer un liquide avec de la maïzena, il ne faut jamais cesser de fouetter, pour éviter qu'il n'attache au fond ou ne devienne grumeleux.
- 5 Quand la crème commence à épaissir, baisser le feu et continuer à mélanger.
- 6 Une fois la crème à ébullition, poursuivre la cuisson pendant 4 minutes tout en fouettant. Puis éteindre le feu et continuer à fouetter jusqu'à l'arrêt de l'ébullition.
- 7 La crème est encore un peu liquide, mais elle va épaissir en refroidissant.
- 8 Passer alors la crème au chinois, pour retirer les éventuels grumeaux.
- 9 Couvrir la crème de film alimentaire au contact, pour éviter la formation d'une peau. La laisser refroidir pendant deux heures au réfrigérateur.

Étape 3

Chemisage de la pâte

- 1 Sortir la pâte du réfrigérateur. Retirer le film alimentaire et disposer la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé.
- 2 Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Commencer en appuyant doucement avec le rouleau.
- 3 Quand la pâte fait environ 6 mm d'épaisseur, abaisser la pâte en la tournant en même temps.
- 4 Décoller le papier sulfurisé de temps en temps pour vérifier l'épaisseur de la pâte.
- 5 Il est possible de retourner la pâte et de l'abaisser sur l'autre face.
- 6 Une fois la pâte abaissée, passer la main dessus pour s'assurer qu'elle fait la même épaisseur partout. Elle doit faire 3 mm d'épaisseur.
- 7 Laisser la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et la laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 5 minutes.
- 8 Au bout de 5 minutes, récupérer la pâte. Elle doit être à la fois ferme et souple.
- 9 Retirer le papier sulfurisé sur les deux faces. Poser le fond du moule sur la pâte puis couper tout autour en prenant 1 à 2 cm de marge.

Chemiser le moule de pâte. Ramener la pâte vers

- 10 l'intérieur pour la faire rentrer dedans.
- 11 Ensuite tailler la pâte qui dépasse à l'aide d'un couteau d'office.
- 12 Appuyer légèrement sur les bords pour faire en sorte que la pâte épouse bien la forme du moule.
- 13 A l'aide d'une fourchette, piquer le fond de tarte. Puis laisser la pâte reposer au congélateur pendant 1 à 2 heures.

Étape 4

Cuisson de la tarte

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th.6) et sortir la pâte du congélateur.
- 2 Couvrir la pâte de papier aluminium, puis la mettre au four pendant 7 à 8 minutes.
- 3 Au bout de 7 minutes, si la pâte commence à dorer, retirer le papier aluminium. Poursuivre la cuisson pendant encore 4 minutes.
- 4 Sortir la tarte du four et la laisser refroidir.

Étape 5

Finalisation de la crème

- 1 Sortir la crème du réfrigérateur.
- 2 Verser la crème dans le bol du batteur, la battre au fouet en commençant à faible vitesse.
- 3 Augmenter la vitesse et fouetter pendant plusieurs secondes.
- 4 Quand la texture est devenue légère et crémeuse, arrêter le robot et racler les parois.
- 5 Puis remettre le robot en marche pendant quelques secondes avant de l'arrêter. Débarrasser la crème dans un saladier.
- 6 Verser la crème liquide bien froide dans le bol du robot, fouetter en augmentant progressivement la vitesse.
- 7 Arrêter le robot pour vérifier la texture de la crème fouettée. Si en plongeant le fouet dedans, puis en le retirant, un petit bec se forme, alors elle est prête.
- 8 Incorporer délicatement la crème fouettée à la crème de coco. Mélanger à l'aide d'une maryse tout en tournant le saladier.
- 9 Verser la noix de coco dans un plat. Bien l'étaler et mettre au four à 180 °C (Th. 6) pendant quelques minutes pour la faire dorer. Attention car cela va très vite.
- 10 Une fois bien dorée, sortir la noix de coco du four et laisser refroidir.
- 11 Peler la banane, retirer les parties abimées puis la découper en rondelles.

Étape 6

Dressage

- 1** Garnir une poche à douille de crème coco. couper le bout à l'aide de ciseaux.
- 2** Garnir le fond de tarte d'une couche de crème. Puis disposer des rondelles de banane dessus.
- 3** Recouvrir à nouveau de crème coco.
- 4** Parsemer de noix de coco torréfiée. Disposer sur une assiette.