

Tarte antillaise



- 1 pâte sablée
- 250g de mascarpone
- 25g de sucre
- 50g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 œufs
- 25cl de lait
- 1 noix de beurre
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 boîte d'ananas
- 1 mangue
- 60g de coco rapée
- rhum negrita

- 20cl de crème liquide entière
- 1 cuillère de sucre glace
- zeste de citron vert

Couper l'ananas et la mangue en petits dès et les faire revenir à la poêle avec une noix de beurre et ajouter la cassonade et une cuillère de rhum negrita, faire légèrement caraméliser puis réserver.

Fouetter le mascarpone avec la farine, le sucre et le sucre vanillé, ajouter les œufs un à un, délayer avec le lait, ajouter la coco râpée et une cuillère de rhum.

Disposer les fruits sur la pâte sablée et recouvrir avec l'appareil.

Enfourner environ 25-30 min à 175°C.

Pour monter la chantilly, mettre le saladier, le fouet et la crème au frigo ou au congélateur quelques instants pour que tout soit bien froid au moment de monter. Batre la crème en commençant lentement puis en accélérant et incorporer le sucre glace et des zestes de citron vert.

Décorer la tarte avec une poche à douille et quelques zestes de citron.