

Tourment d'amour

Pour 8 moules à tartelette ou un grand moule :

- 250 g de pâte brisée (100 g de beurre, 200 g de farine et un peu d'eau)
- 5 cuillères à soupe de confiture de coco au sucre de canne

Crème pâtissière (50 cl)

- 25 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de farine (25 g)
- 50 g de sucre
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de rhum
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de muscade
- 1 zeste de citron vert

Génoise

- 60 g de farine
- 60 g de sucre
- 2 œufs
- 1 petite c à café d'essence de vanille



Préparation de la recette :

1- Foncer des petits moules à tarte avec la pâte brisée, piquer le fond avec une fourchette, et reposer un peu au réfrigérateur.

2- Préchauffer le four à 180°C, puis faire la crème. Porter le lait à ébullition. Mélanger bien dans un récipient l'œuf avec le sucre, jusqu'à ce qu'on obtienne une pâte en « ruban » puis ajouter la farine pour obtenir une pâte lisse et homogène. Ajouter le lait chaud tout en mélangeant, puis verser ce mélange dans une casserole, et laisser épaissir à feu doux. Quand la crème s'est épaissie, retirer du feu et ajouter le rhum, la muscade, la cannelle et le zeste de citron. Laisser tiédir.

3- Préparer le biscuit génoise : battre les œufs entier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter ensuite la farine en pluie et mélanger. Ajouter l'essence de vanille.

4- Montage des gâteaux : sortir les moules du réfrigérateur. Mélanger la confiture de coco et la crème pâtissière, puis étaler ce mélange sur les fonds de tarte, en une couche de 1 à deux cm. Verser par-dessus la pâte à génoise jusqu'au bord des moules. Cuire dans le four préchauffé pendant 30 mn, les gâteaux doivent être bien dorés... S'ils commencent à brûler sur le dessus, les couvrir d'une feuille de papier alu et continuer la cuisson.