Gâteaux

Tourment d'amour

5h15	1h	1h15	3h	581
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème pâtissière

1. Entreposer un saladier au réfrigérateur.
2. Fendre la vanille dans la longueur à l'aide d'un couteau d'office et gratter l'intérieur avec la lame.
3. Verser le lait et les grains de vanille dans une casserole, faire chauffer sur feu doux.
4. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajouter progressivement la farine et la maïzena tout en fouettant.
6. Verser progressivement le lait chaud lorsque le mélange est lisse et homogène, tout en mélangeant à l'aide du fouet.
7. Remettre l'appareil dans la casserole, le faire épaissir sur feu doux, pendant 5 minutes. Remuer sans cesse à l'aide d'une cuillère en bois, en raclant le fond de la casserole.
8. Lorsque la crème pâtissière est bien épaisse, la transvaser dans le saladier bien froid. Laisser refroidir à température ambiante puis l'entreposer au frais pendant 1 heure.

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la crème pâtissière

4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
80 g **Sucre semoule**
50 cl **Lait demi-écrémé**
1 **Gousse(s) de vanille**
40 g **Farine**
30 g **Maïzena**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la confiture de coco

175 g **Noix de coco rapée**
175 g **Sucre semoule**
20 cl **Eau**
5 cl **Rhum**
1 pincée(s) **Cannelle en poudre**

Ingrédients pour le biscuit

5 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

Étape 2

Préparation de la confiture

1. Verser la noix de coco râpée, le sucre, l'eau, la cannelle et le rhum dans une casserole.
2. Porter à ébullition puis faire cuire sur feu doux pendant 30 minutes en remuant de temps en temps.
3. Laisser ensuite refroidir à température ambiante.

Étape 3

Préparation du biscuit

1. Mélanger les œufs et le sucre dans un saladier à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Verser la farine en pluie, l'incorporer à l'aide du fouet, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Étape 4

Cuisson du tourment d'amour

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Tapisser le fond d'un moule à tarte de papier sulfurisé puis étaler la pâte brisée. Piquer le fond de la pâte à l'aide d'une fourchette.
3. Etaler la confiture de coco sur la pâte à l'aide d'une cuillère en bois. Recouvrir avec la crème pâtissière en lissant à l'aide d'une spatule. Verser enfin l'appareil à biscuit.
4. Enfourner le tourment d'amour pendant 45 minutes.
5. A la sortie du four, laisser le tourment d'amour refroidir sur une grille à pâtisserie à température ambiante puis l'entreposer 2 heures au frais.

Étape 5

Dressage

1. Couper le tourment d'amour en parts à l'aide d'un couteau d'office, dresser sur des assiettes individuelles.
2. Parsemer de noix de coco râpée et décorer avec un peu de menthe fraîche. Déguster sans attendre.

150 g **Farine**
150 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour la pâte brisée

250 g **Pâte(s) brisée(s)**

Ingrédients pour le dressage

1 **Noix de coco rapée**
1 **Menthe fraîche**