

TARTE A LA MOUSSE DE YAOURT COCO-MANGUE-ANANAS

Pour une grande tarte



1 pâte sablée au chocolat

Pour la mousse au yaourt

2 yaourt «gourmand» Mamie Nova à la noix de coco

3 blancs oeufs

15gr de sucre glace

3 feuilles de gélatine

Pour les fruits (frais ou congelés)

De l'ananas

De la mangue

Etaler la pâte sablée au chocolat puis fonder un moule à tarte. Réserver au frigo 30min minimum pour éviter que la pâte se rétracte lors de la cuisson.

Préchauffer le four à 160°_chaleur tournante.

Découper une feuille de papier sulfurisé en cercle, poser la sur la pâte à tarte puis recouvrir de lentilles sèches ou de pastilles métalliques.

Précuire 30min. Sortir la tarte du four, retirer le papier et les lentilles. Badigeonner le fond de tarte et les bords avec un oeuf battu pour les imperméabiliser puis passer au four 3min.

Laisser refroidir.

Pour la mousse de yaourt

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Chauffer 1c.s. de yaourt puis incorporer à l'aide d'un petit fouet la gélatine essorée. Laisser refroidir quelques minutes et ajouter le reste de yaourt.

Battre les blancs d'oeufs en neige. Lorsqu'ils sont bien montés et ont une consistance ferme, verser le sucre glace tout en continuant de battre.

Incorporer délicatement les blancs d'oeufs au yaourt.

Répartir la mousse sur le fond de pâte refroidi et réserver au frigo au moins 3h.

Pour les fruits

Découper un tout petit cubes la mangue et l'ananas puis les répartir sur la mousse.

Servir la tarte bien fraîche