



Tartelette exotique



Pour 6 tartelettes :

Pâte feuilletée :

- 2 petits suisses (120g)
- 120g de farine fluide
- 90g de beurre froid
- 1 pincée de sel

Garniture :

- 2 boîtes de thon au naturel (dont quelques miettes pour le chat !)
- 1 brique de crème de coco (200ml)
- 1 œuf
- 20g de raisins secs
- 1 cuillère à café bombée de maizena
- 1 cuillère à café bombée de curry
- noix de coco râpée
- chapelure
- sel, poivre

Préparer la pâte feuilletée : dans un saladier, mélanger la farine et le sel. Couper le beurre en dés et l'ajouter à la pâte, en sablant du bout des doigts. Incorporer les petits suisses et malaxer pour obtenir une boule de pâte homogène. Étaler la pâte dans la longueur, en un rectangle qui fait trois fois la largeur du carré. Plier la pâte en trois. La tourner d'un quart de tour, étaler et plier à nouveau. Renouveler l'opération au moins une fois. Placer la pâte au frais une demi-heure, emballée dans du film alimentaire.

Pendant ce temps, préchauffer le four à 180°C, puis préparer la garniture : Battre l'œuf dans un bol, avec la crème de coco et le curry. Saler et poivrer légèrement. Émietter le thon dans un autre récipient et ajouter les raisins secs. Réserver.

Sortir la pâte du réfrigérateur, l'étaler en six disques et garnir les moules à tartelettes. Piquer la pâte et répartir dans le fond le thon. Verser sur le dessus la préparation à la crème de coco, parsemer de noix de coco et de chapelure. Enfourner 30min. Servir chaud, tiède ou même froid, avec un trait de vinaigre balsamique et une pincée de fleur de sel.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !....

www.mirabellecuisine.canalblog.com