

Tourment d'amour

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Présentation

Le tourment d'amour est une pâtisserie originaire des îles de Saintes (Guadeloupe). Le tourment d'amour est un savant mélange de trois couches gourmandes : une première couche craquante, la tarte (la base est une pâte brisée), une dernière couche moelleuse, un gâteau (le dessus est recouvert d'une génoise) et le tout est fourré avec une confiture de coco. Certains mélangent de la crème pâtissière à la confiture de coco. Le gâteau serait plus moelleux et plus harmonieux... Mais c'est apparemment une entorse à la recette d'origine.



Réalisation : 45 minutes

Repos: 30 minutes

Four : 180°C

Cuisson : 30 minutes



Ingrédients

Génoise

2 oeufs
70 g de farine
tamisée
70 g de sucre

Pâte brisée

250 g de farine type 55
tamisée
125 g de beurre
1 jaune d'oeuf
5 cl d'eau
5 g de sel

Complément

1 pot de confiture de
coco

Réalisation

Pâte brisée

- Tamiser la farine sur le plan de travail et la mettre en fontaine.
- Ajouter l'eau et y dissoudre le sel du bout des doigts.
- Clarifier l'oeuf et ajouter uniquement le jaune en le mélangeant du bout des doigts avec l'eau et le sel.
- Ajouter au centre de la fontaine le beurre souple en petites parcelles.
- Ramener un peu de farine au centre et mélanger.
- Ecraser l'ensemble à pleines mains. NE pas pétrir !
- Arrêter l'opération dès que la pâte ne colle plus.
- Former une boule et fariner légèrement. Réserver au réfrigérateur 30 minutes dans un film alimentaire avant utilisation.
- Etaler la pâte (épaisseur 3 mm) entre deux feuilles de papier cuisson.
- Foncer au choix des moules à tartelettes ou des cercles à pâtisserie



<http://www.uneplacepourledessert.com>

Génoise

Mélanger dans un récipient les oeufs entiers et le sucre. Mettre le récipient au bain marie (40°C max) et fouetter jusqu'à ce que le mélange triple de volume (10 minutes au batteur). Retirer du bain marie et continuer à battre jusqu'à refroidissement. Incorporer délicatement la farine tamisée à l'aide d'une spatule et évitant de faire retomber la préparation.

Montage

Remplir les fonds de tarte de confiture de coco. Répartir sur le dessus l'appareil à génoise

Cuire au four 20 minutes.



Couvrir les tartelettes d'un papier aluminium et laisser cuire encore une dizaine de minutes pour avoir une pâte brisée bien cuite.



Démouler les tartelettes sur une grille pour les laisser refroidir. Quand les tartelettes sont refroidies, vous pouvez alors déguster... Miam !

