



TARTELETTE TATIN MELON ET NOIX DE COCO

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 2 beaux melons
- 50 g de noix de coco râpée
- 50 g de sucre vanillé
- Pour le caramel :
- 200 g de sucre fin
- 8 à 10 cl d'eau
- quelques gouttes de jus de citron
- Pâte à tarte à la noix de coco :
- 250 g de farine
- 80 g de noix de coco râpée
- 30 g de sucre vanillé
- 165 g de beurre extra fin
- 10 cl de lait environ
- 1 pincée de sel fin

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN

TEMPS DE CUISSON : 40MN

TEMPS TOTAL : 1H10MN

Préparer la pâte à la noix de coco. Dans une terrine, mélanger la farine, la noix de coco râpée, la pincée de sel, le sucre vanillé et le beurre coupé en morceaux. Ajouter le lait. Travailler la pâte et former une boule. Placer celle-ci au réfrigérateur 30 minutes au moins.

Découper les melons en tranches (pas trop fines), ôter les pépins et la peau. Déposer les tranches de melon dans une poêle antiadhésive, saupoudrer des 50 g de sucre vanillé, laisser cuire cinq minutes (environ) de chaque côté. Retirer les tranches de la poêle, laisser égoutter au dessus d'une passoire.

Faire le caramel. Mettre le sucre, l'eau et le jus de citron dans une casserole. Faire cuire jusqu'à obtention d'un caramel blond doré. Verser aussitôt dans le fond de chaque moule à tartelette, puis disposer les tranches de melon en les serrant bien puis saupoudrer de noix de coco râpée.

Préchauffer le four à 180 degrés sur thermostat 6. Étaler la pâte à la noix de coco, sur un plan de travail légèrement fariné. Y découper six disques un peu plus grands que les moules à tartelettes.

Disposer les disques de pâte sur chaque tartelette en rentrant bien les bords à l'intérieur. Piquer la pâte à la fourchette.

Glisser les petites tatin à four moyen pendant 30 minutes environ. A la sortie du four, attendre quelques minutes avant de démouler les tartelettes en les retournant sur des assiettes.

Les tartelette tatin au melon peuvent se savourer tièdes ou froides, telles quelles ou accompagnées de crème chantilly, d'une boule de glace vanille ou noix de coco.