

Tourment d'amour

Atelier culinaire du 27 avril 2026 animé par **Patrice Bengon**



X 8



40 mn



40 mn

Ingrédients

- 1 pâte sablée
- 175 gr de **farine**
- 350 gr de **sucre**
- 100 gr de **beurre**
- 8 **œufs**
- ½ l de **lait**
- 200 gr de **confiture de coco**
- 1 **gousse de vanille**
- 1 c à s de **rhum vieux**
- 1 **citron vert**
- **Sel**

Préparation

1. Travailler la pâte à gâteau dans une terrine avec 6 jaunes d'œuf et 250 gr de sucre
2. Battre au fouet jusqu'à ce que la préparation épaississe puis ajouter 125 gr de farine
3. Monter les 6 blancs d'œuf en neige, ajouter 1 pincée de sel, le zeste, le jus du citron
4. Battre au fouet et incorporer à la pâte à gâteau
5. Préparer la crème pâtissière avec 2 œufs et 100 gr de sucre
6. Battre au fouet jusqu'à ce que la préparation blanchisse, ajouter 40 gr de farine puis une partie du lait bouilli avec la gousse de vanille fendue en 2
7. Faire bouillir à nouveau le lait et y ajouter progressivement la préparation tout en fouettant
8. Baisser le feu et remuer jusqu'à ce que la crème pâtissière épaississe, ajouter le rhum et laisser refroidir
9. Garnir avec la pâte sablée un moule à bords hauts beurré et fariné
10. Verser la crème pâtissière mélangée à la confiture de coco, recouvrir avec la pâte à gâteau et faire cuire au four à 180 °C 40 mn

Observations