





Tourte à la papaye

Appareil Gaggenau : four à vapeur

Température : 180 °C/190 °C

Degré d'humidité : 30%

Préparation : 50 minutes

plus 30 minutes pour laisser reposer

plus env. 40 minutes de cuisson

Recette pour 8 portions

Ingrédients pour la pâte :

250 g de farine

1 pincée de sel

1-2 c. à soupe de sucre

100 g de beurre froid

50 g de graisse végétale,

coupée en petits morceaux

Ingrédients pour la farce :

2-3 papayes mûres

3 c. à soupe de jus de citron vert

100 g de sucre

1 c. à soupe de poudre de blé

1 pointe de cannelle

Noix muscade fraîchement râpée

Préparation : Pour la pâte, mélanger la farine et le sel dans un saladier. Incorporer le sucre avec les dés de beurre et de matière grasse végétale jusqu'à ce que la pâte soit grumeleuse. Ajouter de l'eau froide jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Pétrir rapidement avec les mains froides. Etendre deux tiers de la pâte et en revêtir un moule de 24 cm de diamètre. Envelopper d'une feuille fraîcheur le reste de pâte et le moule à cuire et laisser au frais au moins **30 minutes**.

Entretemps, peler les papayes et couper une papaye en morceaux, l'autre en tranches. Chauffer le jus de citron vert et le sucre dans une petite casserole et y faire mijoter les dés de papaye jusqu'à ce que la chair soit tendre. Assaisonner avec la cannelle et la muscade fraîchement râpée. Délier la poudre de blé avec 1 c. à soupe d'eau froide, en épaissir la purée de fruit en tournant.

Préchauffer le four à vapeur Gaggenau à **180 °C**, degré d'humidité à 30 %.

Etendre le reste de pâte pour former un couvercle. Répartir la purée de papaye dans le moule et couvrir des tranches de papayes. Humidifier le bord et poser le couvercle de pâte dessus. Replier le bord et bien appuyer. Entailler le centre de la tourte en croix. Passer le couvercle à l'œuf et saupoudrer de sucre. Faire dorer dans le four conventionnel ou au four à vapeur préchauffé pendant **35-40 minutes**. Laisser refroidir et servir tiède avec de la glace à la vanille.

Recommandation : De la glace à la noix convient particulièrement bien.