 **Tourment d'amour ou Amour caché?**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/02/Tourment-damour-IMG_4791_23924.jpg) Pour 9 gâteaux**

**Pâte brisée :  
- 300 g de farine  
- 25 g de sucre  
- 1 pincée de sel  
- 150 g de beurre  
- 80 g d'eau  
Confit de coco :  
- 250 g de la recette** [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/confit-de-coco/)**Crème pâtissière aux épices :   
- 3 jaunes d'œufs  
- 35 g de farine  
- 20 g de sucre en poudre  
- 25 cl de lait  
- 1 gousse de** [**vanille Vahiné**](http://www.vahine.fr/nos-produits/vanille-aromes/vanille-2-gousses.html)**- ½ càc d'arôme noix de coco Vahiné  
- ½ càc de 4 épices  
- 1 càs de rhum  
Pâte à pain doux :  
- 2 œufs  
- 100 g de sucre  
- 50 g de farine  
- 1 pincée de cannelle  
- 1 pincée de muscade  
- ½ càc d'extrait de vanille**

**9 moules à tartelettes**  
**Préchauffage du four à 180°C**[Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

**Le confit de coco :**Vous le ferez suivant la recette [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/confit-de-coco/). Il en faudra 250 g.  
**La pâte brisée :**Vous la préparerez suivant la recette [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/), avec les proportions données.  
Foncer les moules à tartelettes.  
**Couvrir** et réserver au frais.  
**La crème pâtissière aux épices :**Faire infuser la gousse de vanille fendue en 2, dans le lait.  
Mélanger dans une casserole la farine et le sucre.  
Mélanger avec les jaunes d'œufs.  
Ajouter le lait petit à petit.  
Porter sur feu doux en remuant et amener à ébullition.  
Laisser cuire quelques minutes sans cesser de remuer.  
Ajouter les 4 épices et laisser refroidir.  
Lorsque la crème est froide, incorporer le rhum.  
**La pâte à pain doux :**Séparer les blancs des jaunes.  
Monter les blancs en neige avec une cuillerée de sucre.  
Battre les jaunes d'œufs avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter la farine, la cannelle, la muscade et la vanille.  
Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.  
Incorporer enfin les blancs en neige avec la spatule.  
**Montage des gâteaux :**Mélanger la crème pâtissière avec le confit de coco.  
Ajouter l'arôme coco.  
Répartir la préparation dans les tartelettes.  
Couvrir avec la pâte à pain doux.  
Enfourner pendant 30 minutes.  
Laisser tiédir un peu avant de démouler et de déguster.