

avantages



+ de 100 idées
faciles et joyeuses
à faire soi-même

UN NOËL MAGIQUE

- * JE DÉCORE LA MAISON
- * JE FAIS MES CADEAUX
- * J'IMPROVISE UN MENU FESTIF



Tarte ananas et citron vert meringuée

Pour 6 personnes

- Préparation 25 minutes
- Cuisson 1 h 10
- Réfrigération 3 h 20
- Repos 30 minutes

Pour la pâte :

- 90 g de beurre mou • 30 g d'œuf battu
- 170 g de farine • 60 g de sucre glace
- 20 g de poudre d'amande
- 2 pincées de sel

Pour la crème :

- 2 petits ananas Victoria
- 1 citron vert non traité
- 3 petits œufs entiers (150 g) + 1 jaune
- 25 cl de crème fleurette
- 110 g de sucre en poudre
- 40 g de Maïzena

Pour la meringue :

- 3 gros blancs d'œufs (120 g)
- 70 g de sucre en poudre
- 30 g de sucre glace • 1 pincée de sel



Préparez la pâte : dans un robot, mixez ensemble le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et le beurre en morceaux. Ajoutez la farine et l'œuf, puis continuez à tourner pour obtenir une pâte homogène. Façonnez en boule, aplatissez-la un peu, filmez-la et placez 3 heures au réfrigérateur.

Sortez-la 30 minutes avant de l'étaler.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Abaissez la pâte au rouleau et foncez-en un moule de 20 cm de diamètre à fond amovible. Placez au moins 20 minutes au réfrigérateur pour éviter qu'elle ne se rétracte.

Dessinez des croisillons légers dans le fond et sur les bords de la pâte. Couvrez-la de papier aluminium en remontant bien le long des bords, puis lestez de légumes secs. Enfourez pour 20 minutes.

Préparez la crème : épluchez les ananas puis extrayez-en 25 cl de jus. Dans un saladier, battez les œufs entiers et le jaune. Ajoutez la Maïzena et le sucre, puis fouettez. Râpez le zeste du citron avant de le presser. Réservez.

Versez dans le saladier les jus d'ananas et de citron ainsi que la crème, puis mélangez. Garnissez-en le fond de tarte (débarrassé de son lest). Ramenez la température du four à 170 °C (th. 5/6) et enfourez pour 40 minutes environ jusqu'à ce que le centre soit pris. Laissez refroidir.

Préparez la meringue : réglez la température du four à 200 °C (th. 6/7). Dans une jatte, montez en neige les blancs d'œufs et le sel. Incorporez vers la fin le sucre en poudre et le zeste réservé et fouettez encore 1 minute.

Étalez à la spatule ou à la poche à douille sur la tarte. Enfourez pour 10 minutes environ jusqu'à ce que la meringue soit bien dorée. Laissez refroidir sur une grille. Avant de servir, saupoudrez du sucre glace.



Pour aller plus loin...

Cette recette est extraite du livre « All my best. Mes 300 meilleures recettes », de Julie Andrieu, photos Jean-François Mallet, Alain Ducasse Édition.