

# 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.