William Lamagnère

Tartes

Tarte citron vert, ananas et coriandre

3h	30 min	30 min	2h	591
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Pâte sablée

1. Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
2. Dans le bol du robot, verser le beurre pommade, le sucre glace, la poudre d'amandes, l'oeuf, la farine et une pincée de sel.
3. Faire tourner le robot et mélanger tous les ingrédients à l'aide d'une feuille.
4. Ne pas trop travailler la pâte, ainsi, elle reste fondante et friable après la cuisson.
5. Laisser la pâte reposer pendant une heure au réfrigérateur.
6. Après une heure, abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie puis la placer dans un cercle à tarte préalablement beurré.
7. Afin que les bords de la tarte ne retombent pas, laisser le fond de tarte reposer pendant une nuit au réfrigérateur ou pendant une heure au congélateur.
8. Faire cuire la tarte dans le four ventilé pendant 20 minutes. Le fond de tarte est cuit lorsque le dessous est coloré.

Étape 2

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte sablée

- 100 g **Beurre**
- 200 g **Farine**
- 80 g **Sucre glace**
- 25 g **Amande(s) en poudre**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 1 **Sel**

Ingrédients pour la crème au citron

- 100 ml **Jus de citron**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 160 g **Sucre semoule**
- 230 g **Beurre**
- 1 **Citron(s) vert(s)**

Ingrédients pour la garniture

- 1 **Ananas**
- 1 botte(s) **Coriandre**

Préparation de la crème au citron vert

1. Râper les zestes du citron vert à l'aide d'un zesteur. Réserver dans un cul de poule.
2. Verser le jus de citron vert dans le cul de poule.
3. Ajouter les oeufs et le sucre dans le cul de poule, mélanger avec un fouet.
4. Faire chauffer une casserole d'eau. Puis placer le cul de poule dessus et cuire au bain-marie à 95°C tout en remuant.
5. Utiliser le thermomètre de cuisson pour plus de précision.
6. Lorsque la crème est cuite, retirer le cul de poule du bain-marie et laisser refroidir à 50°C.
7. Couper le beurre en morceaux. Le verser dans la crème et mixer le tout à l'aide du mixeur plongeant.
8. Débarrasser le tout dans un récipient, couvrir d'un film alimentaire. Réserver au réfrigérateur.

Étape 3

Finition

1. Tailler l'ananas en petits dés avec un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
2. Ciseler finement la coriandre avec l'éminceur, l'ajouter dans le saladier.
3. Faire fondre la gelée d'ananas au micro-ondes, l'ajouter dans le saladier. Mélanger avec une spatule.

Étape 4

Dressage

1. A l'aide d'une maryse ou d'une poche à douille, garnir le fond de la tarte avec la crème au citron.
2. Disposer un cercle sur la tarte puis dresser la brunoise d'ananas dedans. Etaler avec la maryse.
3. Décorer avec une feuille d'ananas, un quartier de citron vert et une pluche de coriandre.

50 g **Gelée d'ananas**