

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

50 g **Gelée d'ananas**

- 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.