

TARTE A L'ANANAS ET A LA CREME AU CITRON

RECETTE N°199

NOTATION

- Prix : 3/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 2/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 45 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- Pâte:
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- une pincée de sel
- 1 oeuf
- 1 c à soupe de sucre
- Crème:
- 6 feuilles de gélatine
- 1 ananas
- 4 jaunes d'oeufs
- 150 g de sucre en poudre
- le zeste râpé de 1 citron
- 1,2 dl de jus de citron
- 150 g de crème fraîche
- 1 blanc d'oeuf
- 100 g de pistaches

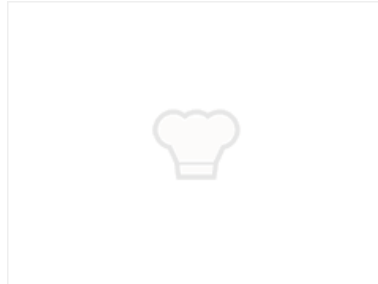
MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- aluminium
- rouleau à pâtisserie
- casserole
- cuillère en bois
- fouet électrique
- couteau de cuisine
- hachoir électrique

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



14 ETAPES A SUIVRES

01. Préparez la pâte en incorporant rapidement les ingrédients; ne la travaillez pas trop.
02. Roulez-la en boule et laissez-la reposer dans un endroit frais 1 h au moins. Etalez-la au rouleau et foncez-en un moule à tarte beurré.
03. Dans les chutes de pâte, découpez des bandelettes.
04. Faites-en une tresse et déposez-la sur le bord de la tarte
05. Recouvrez le fond d'une feuille de papier d'aluminium, puis de haricots secs. Faites cuire à blanc 30 mn.
06. Préparez la crème: faites ramollir d'abord les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
07. Mettez la gélatine dans une petite casserole, faites-la fondre sur feu doux en tournant sans arrêt.
08. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre en mélange moussoux, incorporez le zeste de citron, le jus de citron et la gélatine fondue.
09. Mettez au froid pendant 5 à 10 mn.
10. Fouettez la crème fraîche fermement et le blanc d'oeuf en neige.
11. Incorporez d'abord la crème au mélange oeufs-sucre, puis le blanc en neige. Coupez l'ananas en tranches, puis enlevez l'écorce et la partie centrale de la chair.
12. Coupez 3 tranches d'ananas en deux et le reste en petits morceaux.
13. Hachez la moitié des pistaches, répartissez-les sur le fond de tarte préparé, parsemez de morceaux d'ananas, recouvrez de crème et décidez de tranches d'ananas réservées.
14. Décorez avec le reste de pistaches.

NOTES PERSONNELLES
