TARTE À L'ANANAS MERINGUÉE AU CITRON VERT

Temps de préparation
40 minutes

Temps de cuisson
1 heure 10
Temps de repos :
1 heure minimum

Niveau de difficulté
★ ★ ★

Ingrédients pour 8 personnes

Pour la pâte sablée :
90g de sucre glace
30g de poudre d'amande
130g de beurre mou + 10g pour la tôle
260g de farine
1 œuf
1 pincée de sel

Pour la crème à l'ananas :
2 ananas
1 citron vert
40g de Maïzena
110g de sucre en poudre
3 œufs
1 jaune d'œuf
25cl de crème fleurette

Pour la meringue :
4 blancs d'œufs
70g de sucre
Le zeste d' 1 citron vert
1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180°C, position chaleur tournante

Préparation de la pâte sablée
Mélanger tous les ingrédients et étaler votre pâte sur du papier sulfurisé.

La placer dans un moule à tarte avec le papier sulfurisé afin de ne pas la casser et laisser dépasser la pâte légèrement afin d'éviter qu'elle ne se rétracte à la cuisson.

Il est aussi conseillé de la mettre 30 minutes au frais afin d'éviter qu'elle ne se rétracte trop ! Piquer le fond avec une fourchette et enfourner 20 minutes.

Préparation de la crème à l'ananas
Mixer la chair des 2 ananas et passer au chinois la purée obtenue afin de récupérer 25cl de jus. Presser le jus du citron vert.

Mélanger les œufs et le jaune (veiller à garder le blanc).

Mélanger la Maïzena et le sucre, ajouter les œufs battus.

Mélanger et incorporer les jus d'ananas et de citron. Terminer par la crème.

Verser cette préparation sur le fond de tarte cuit à blanc et enfourner 40 minutes. Monter votre four à 200°C.

Préparation de la meringue
Monter les blancs avec une pincée de sel. Lorsqu'ils sont presque montés, ajouter le sucre et la moitié du zeste du citron vert.

Etaler cette meringue sur la tarte à la spatule ou avec une poche à douille, et enfourner 10 minutes.

Dressage
Au moment de servir saupoudrer du reste de zeste de citron vert...

Vous pouvez réaliser la pâte la veille et la conserver au réfrigérateur dans du film alimentaire !

Si vous n'avez pas de poche à douille, faites comme moi sur cette photo : j'ai utilisé un sac à congélation auquel j'ai coupé la pointe au moment de dresser ma meringue !

C'est beau, c'est bon : que du bonheur...