

Verrine d'ananas, tartelette au pamplemousse



Traditionnel



Plat annuel



Économique



20minutes



30 minutes



Facile

INGREDIENTS

2 ananas victoria	1 rouleau de pâte sucrée
50 cl de crème liquide	2 pamplemousses roses
4 blancs d'œufs	2 œufs 50 gr de sucre
30 gr de cassonade	35 gr de beurre
1 c à c de vanille liquide	½ c à c de maïzena

MATERIEL NECESSAIRE

1 mixeur 4 fonds de tartelettes individuelles

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher les ananas et les couper en dés. En mixer les $\frac{3}{4}$ en purée.
- 2- Montée la crème en chantilly avec la vanille liquide.
- 3- Monter les blancs en neige et les serrer avec la cassonade.
- 4- Incorporer au ananas mixés la crème puis les blancs.
- 5- Foncer 4 tartelettes avec la pâte et cuire à blanc 15 min.
- 6- Zester 1 pamplemousse, blanchir 1 min les zestes et les ajouter au beurre. Presser ce pamplemousse et peler l'autre à vif et récupérer les quartiers. Fouetter les œufs, le sucre, la maïzena. Ajouter le jus et le beurre fondu. Verser dans une casserole et faire épaissir.

Mettre la crème dans les fonds, répartir les segments, cuire 10m au four

CONSEILS ET ASTUCES

Répartir la mousse dans les verrines et parsemer de dés d'ananas.
Mettre au frais et servir ensuite avec les tartelettes à température.

Alice Délice

