



# Tartelette ananas Victoria et citron vert, marmelade ananas

Recette inédite du Chef Valentin Neraudeau

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation 1h

Ingrédients :

## 1 pâte sablée sucrée

### La marmelade

1 ananas PHILIBON, 20 gr de sucre semoule, 1 gousse de vanille grattée, 1 citron vert zesté, 1 cl de rhum ambré.

### La crème d'ananas

110 gr de sucre, 170 gr de beurre, 110 gr d'œufs entiers, 90 gr de pulpe d'ananas, 10 gr de zeste de citron vert

**Pour la marmelade :** Peler l'ananas, tailler des petits cubes. Les déposer dans une poêle avec le reste des ingrédients, faire cuire à feu vif, sans jamais cesser de remuer, jusqu'à l'obtention d'une légère caramélisation de l'ananas. Laisser refroidir.

---

## Préparation

Cuire la pâte 15 mn au four à 180°

**Pour la crème d'ananas** : dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre et les zestes de citron vert, puis la pulpe d'ananas verser le tout dans une petite sauteuse et laisser cuire jusqu'à 85°C. Laisser refroidir jusqu'à 45°C ; Quand le mélange est à bonne température, ajouter le beurre puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant afin de rendre le crémeux lisse, homogène et aéré. Le laisser refroidir et mélanger de nouveau puis le verser dans une poche munie d'une douille unie de taille moyenne.

**Pour la tarte** : garnir le fond de la marmelade ananas, puis la crème d'ananas.

Laisser refroidir et reposer 2 heures, puis dégustez !