

TARTE PATISSIERE AUX ANANAS

Pâte sablée sucrée

Voici une recette très simple et délicieuse de Tarte pâtissière aux Ananas qui sert également de base pour d'autres pâtisseries.

Vous y trouverez 3 parties que vous pourrez utiliser ensemble ou séparément:

- *- La Pâte sablée sucrée
 - *- La Crème pâtissière
 - *- La garniture de fruits avec sa gelée
-
-

TARTE PATISSIERE AUX ANANAS

La Pâte Sablée:

Ingédients pour 500 g de pâte:

210 g de farine

125 g de beurre mou

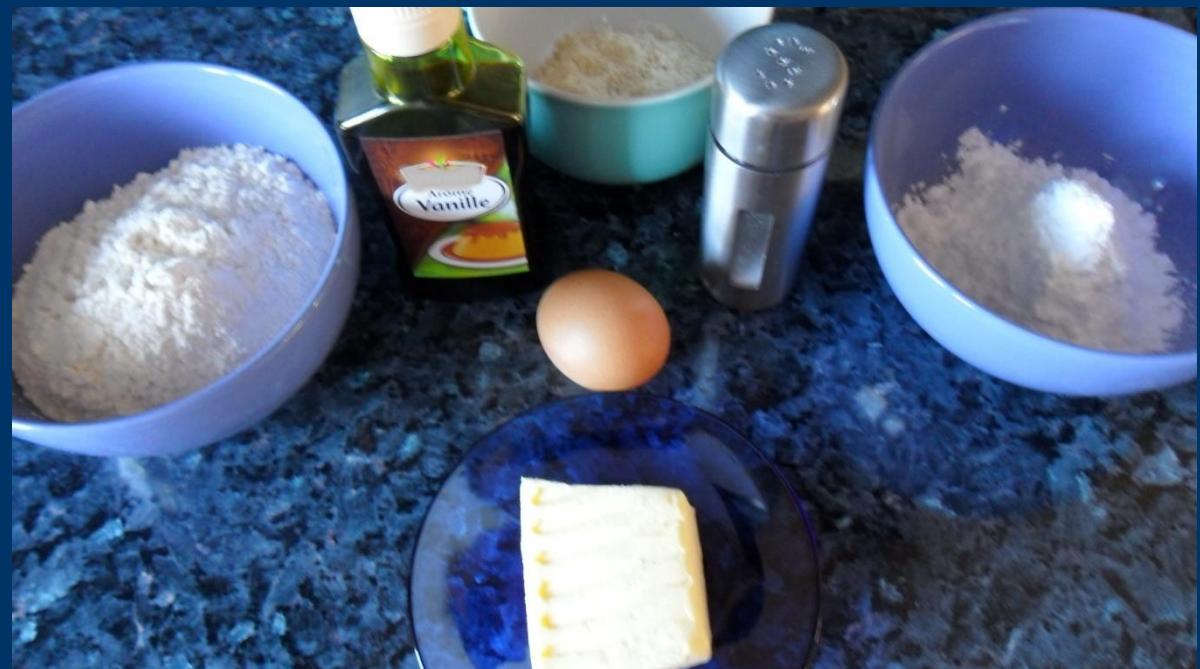
80 g de sucre glace

1 œuf entier

25 g de poudre d'amandes

1 cuillère à soupe de vanille liquide

1 cuillère à café de sel



TARTE PATISSIERE AUX ANANAS

La Pâte sablée:

Suite:

Dans un grand plat, incorporez le beurre mou coupé en morceau avec le sucre glace et malaxez avec une spatule jusqu'à ce que les ingrédients soient bien amalgamés.

De la même manière, ajoutez successivement la Poudre d'Amandes, le Sel, La cuillère à soupe de Vanille liquide, l'Œuf entier et la Farine.

Formez une boule avec cette pâte et filmez avec un film alimentaire afin de la laisser reposer au moins 2 heures au réfrigérateur.



TARTE PATISSIERE AUX ANANAS

Cuisson à blanc:

Abaissez votre pâte au rouleau sur un plan de travail fariné.

Étalez-la dans votre platine préalablement beurré et fariné.

Étalez un cercle de papier sulfurisé sur votre pâte et couvrez le papier de lentilles sèches, de gros sel, de haricots secs ou comme moi avec une deuxième platine de diamètre inférieur à celui de ma tarte.

Placez l'ensemble au four à 180° pendant 20 mn en surveillant régulièrement la coloration de la croute.

Attention en fin de cuisson, la coloration va plus vite.

Une fois cuite, sortez votre tarte et laissez la refroidir complètement.



TARTE PATISSIERE AUX ANANAS

La crème pâtissière:

Ingédient:

250 g de sucre

100 g de farine

6 jaunes d'œufs

2 œufs entiers

4 cuillères à soupe de vanille liquide

1 litre de lait



(Quantités pour 1,5 litre de crème pâtissière

Vous pouvez les diviser par 2 pour 1 tarte)

TARTE PATISSIERE AUX ANANAS

La crème pâtissière:

Réalisation:

Dans un plat creux, mélanger le sucre, les jaunes d'œufs et les œufs entiers.

Fouettez pour blanchir la préparation.

Incorporez la farine et bien mélanger.

Portez à ébullition le lait avec les 4 cuillères à soupe de vanille. Dès l'ébullition, le versez en une seule fois sur les œufs blanchis en remuant à l'aide d'un fouet.

Transvaser le tout dans une casserole de cuisson et cuire à feu moyen pendant 4 à 5 minutes en remuant constamment et en faisant attention à ce que la crème n'attache pas au fond de la casserole.

Débarrasser dans un récipient froid et couvrir d'un film alimentaire pour éviter qu'elle ne croûte.

Réservez jusqu'à son utilisation.



TARTE PATISSIERE AUX ANANAS

La garniture et sa gelée:

Ingédients pour 1 tarte:

1Petite boite d'ananas en rondelles au sirop

1 g d'agar-agar gélifiant en poudre (1/2 sachet)

Étalez la crème pâtissière sur la pâte sablée précuite et disposez les rondelles d'ananas.

Versez le sirop d'ananas dans un poêlon avec le demi sachet d'agar-agar, bien mélanger l'ensemble et portez à ébullition en remuant constamment. Laissez refroidir en surveillant l'onctuosité de la gelée.

N'attendez pas que la gelée soit complètement refroidie pour l'étaler sur votre tarte à l'aide d'une cuillère à soupe.

Ensuite mettez le tout au réfrigérateur et servir frais.



TARTE PATISSIERE AUX ANANAS

Et voilà!!

Une très appétissante Tarte aux Ananas avec sa gelée de fruit, comme chez le pâtissier!!

Elle est pas belle la vie ?

Vous pouvez selon vos gouts remplacer la variété de fruit ou mélanger les fruits pour mettre un peu plus de couleur et de gout.

C'est vous qui la mangerez...

Petit conseil idiot:

Si vous multipliez le nombre de boites de fruits, multipliez également le nombre de tartes !!!

Oui je sais... mais on ne sait jamais...



*Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur
le site internet:*

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...