



## Tartelette à l'ananas de Vincent Boué



### Ingrédients

#### Pâte sablée amande vanille

- Beurre doux 250 g
- Sel 4 g
- Sucre glace 110 g
- Poudre d'amandes 40 g
- Farine T55 250 g
- Œufs entiers 60 g
- Vanille liquide 3 g

#### Crème d'amande au rhum

- Beurre doux 100 g
- Sucre semoule 100 g
- Oeufs entiers 100 g
- Poudre d'amande 100 g
- Fleur de maïs 15 g

- Rhum 10 g
- Qs Arôme vanille

#### Cylindre ananas rôti au rhum

- 1 ananas
- Beurre doux 50 g
- Sucre 100 g

#### Meringue citron (décor)

- Blancs d'œufs 50 g
- Sucre 100 g
- Zestes d'un 1/2 citron

## Préparation

#### **Pâte sablée amande vanille**

Crémer le beurre, le sel, la vanille liquide et le sucre glace. Ajouter les œufs puis les poudres (farine et poudre d'amande). Travailler sans corser. Réserver à 4°C pendant 24 heures. Abaisser puis foncer des cercles à tartelette.

#### **Crème d'amande au rhum**

Crémer le beurre en pommade et le sucre. Ajouter les œufs et fouetter vigoureusement pour émulsionner le tout. Terminer par la poudre d'amandes et la farine et monter au fouet. Ajouter les arômes et dresser dans les fonds de tartelettes.

#### **Cylindre ananas rôti au rhum**

Peler à vif l'ananas. Détailler des cylindres assez épais 5 cm de hauteur et retirer le cœur. Fondre le sucre et le beurre et colorer vos cylindres d'ananas. Refroidir et reposer sur la crème d'amande. Garder les parures pour réaliser un coulis qui sera couler dans le cœur d'ananas.

#### **Meringue citron (décor)**

Réaliser une meringue suisse parfumée aux zestes de citron. Dresser après cuisson autour du cylindre d'ananas. Colorer.

---