

# Tarte au citron et à l'ananas

## Ingrédients :

Une pate sablée ou brisée

20 g de beurre, 3 cas de maïzena

3 œufs, un verre de sucre et un peu sucre glace, Une boîte d'ananas

Faire cuire une pate « sablée) ou « brisée » après l'avoir piquée.

Faire fondre 20g de beurre.

Mélangé avec un verre d'eau, 3 jaunes d'œuf, un verre de sucre, 3 cuillères à soupe de Maïzena.

Ajouté le zeste d'un citron et le jus de deux citrons (ou deux verres de Pulco citron à la place du verre d'eau et du jus de deux citrons)

Dans une casserole, verser cette préparation sur le beurre fondu. Faire cuire sur feu moyen jusqu'à épaississement sans cesser de remuer.

Etaler cette crème sur le fond de tarte cuite

Puis déposer les tranches d'ananas en boîte bien égouttées

Battez 3 blancs en neige avec un peu de sucre glace au dernier moment

Napper sur les tranches d'ananas, saupoudrer de sucre. Mettre quelques minutes sous le gril pour dorer les blancs. Attention bien surveiller .

[www.sene.name](http://www.sene.name)

