

TARTE SABLEE AU PAMPLEMOUSSE



Pour 8 personnes

Ingrédients :

Pâte sablée

230 g de farine

120 g de beurre mou

80 g de sucre glace

25 g de poudre d'amande

1 œuf

1 c à c d'extrait de vanille liquide

Crèmeux pamplemousse

110 g de sucre glace

4 œufs

17 cl de jus de pamplemousse

360 g de mascarpone

2 pamplemousses

3 c à c de maïzena

Amandes effilées

Mélanger la farine, le sucre glace, la poudre d'amande et le beurre jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ajouter l'œuf, l'extrait de vanille et mélanger pour obtenir une pâte homogène. L'étaler entre deux feuilles de papier cuisson. Déposer la pâte dans un moule à tarte. Piquer le fond et laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure. Puis faire cuire à 180°, 25 à 30 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Dans une casserole, fouetter les œufs et le sucre et la maïzena. Ajouter le jus de pamplemousse. Mélanger à feu doux jusqu'à épaississement. Retirer du feu et ajouter le mascarpone. Laisser refroidir et déposer au réfrigérateur.

Prélever les suprêmes de pamplemousse. Torrifier les amandes effilées.

Au moment de servir, répartir la crème sur la pâte à tarte. Disposer les suprêmes de pamplemousse puis les amandes effilées.