|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Tarte citronnée fraise-ananas |

 |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tarte citronnée fraise-ananas |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 20 mn**Cuisson :** 0 mn**Repos :** 0 mn**Difficulté :** Facile |  |

**Pour 8 personnes :**- 1 [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) de tarte en génoise fait maison ou acheté tout fait- 6 cuillères à soupe de lemon curd (je le fais moi-même mais on peut le trouver dans le commerce)- 150 g de fraises- 4 rondelles d'[ananas](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/131/ananas.shtml) frais ou en conserve  |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |
|

|  |
| --- |
| **La recette** |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **1/** Etaler le lemon curd sur la génoise. Si on vient de le préparer, attendre qu'il refroidisse un peu. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **2/** Couper les [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) (en [réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml) une pour la décoration) et l'[ananas](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/131/ananas.shtml). Disposer sur la tarte, en commençant par le bord, une rangée de [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml), puis une d'[ananas](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/131/ananas.shtml), puis une de [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml)... jusqu'au centre de la tarte. Déposer au centre, la fraise entière réservée. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Tarte citronnée fraise-ananas | **3/** Laisser au frais avant de servir. |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** L'idéal est de faire ce gâteau environ 4 heures avant de le servir : il est suffisament frais et la génoise n'est tout de même pas trop imbibée... C'est une préparation rapide qui clôt très bien un copieux repas ! |

 |