|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | 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 ! | |