



Réalisation

- **Temps de préparation :** 20 min
- **Temps de repos :** 20 min
- **Temps de cuisson :** 10 min
- **Difficulté :** Facile
- **Type de plat :** Dessert

Ingrédients

pour 8 personnes

- 2 pamplemousses
- 300 g de pâte sablée
- 4 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 1 cuillerée à soupe bombée de fécule de pommes de terre ou de maïzena
- 1 cuillerée à soupe de sucre glace
- beurre pour le moule
- farine pour le moule

Préparation de la recette

Abaissier la pâte au rouleau sur 4 millimètres d'épaisseur. En garnir une tourtière beurrée et farinée, puis replier le pourtour en cordon et ciseler avec les dents d'une fourchette. Mettre au réfrigérateur pendant 20 minutes pour faire raffermir la pâte.

Préchauffer le four (thermostat 7 – 210°C). Recouvrir le fond de tarte de papier sulfurisé et lester avec des légumes secs réservés à cet usage. Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire à blanc 10 minutes.

Pendant ce temps, préparer la crème : casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Travailler ces derniers dans un saladier avec le sucre en poudre jusqu'au blanchiment. Incorporer la fécule et le jus d'un pamplemousse.

Verser dans une casserole et faire cuire sur feu doux jusqu'à épaississement, sans cesser de fouetter. Ne pas faire bouillir, la crème devant rester très légère et onctueuse. Peler le second pamplemousse à vif et le détailler en quartiers en éliminant les pépins.

Monter 3 blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement à cette crème tiédie. Lorsque le fond de tarte est précuit, le sortir du four sans éteindre ce dernier et en baissant la température (thermostat 6 – 180°C).

Délester le fond de tarte des légumes secs et du papier sulfurisé, y verser la crème au pamplemousse, bien l'étaler et répartir les quartiers de pamplemousses, coupés en deux dans la largeur, à la surface de la crème. Les enfoncer légèrement et saupoudrer de sucre glace.

Remettre la tarte au four 20 minutes environ, jusqu'à ce que la crème soit prise et dorée. Servir froid après avoir démoulé sur un plat de service. Décorer avec des morceaux d'angélique confite.