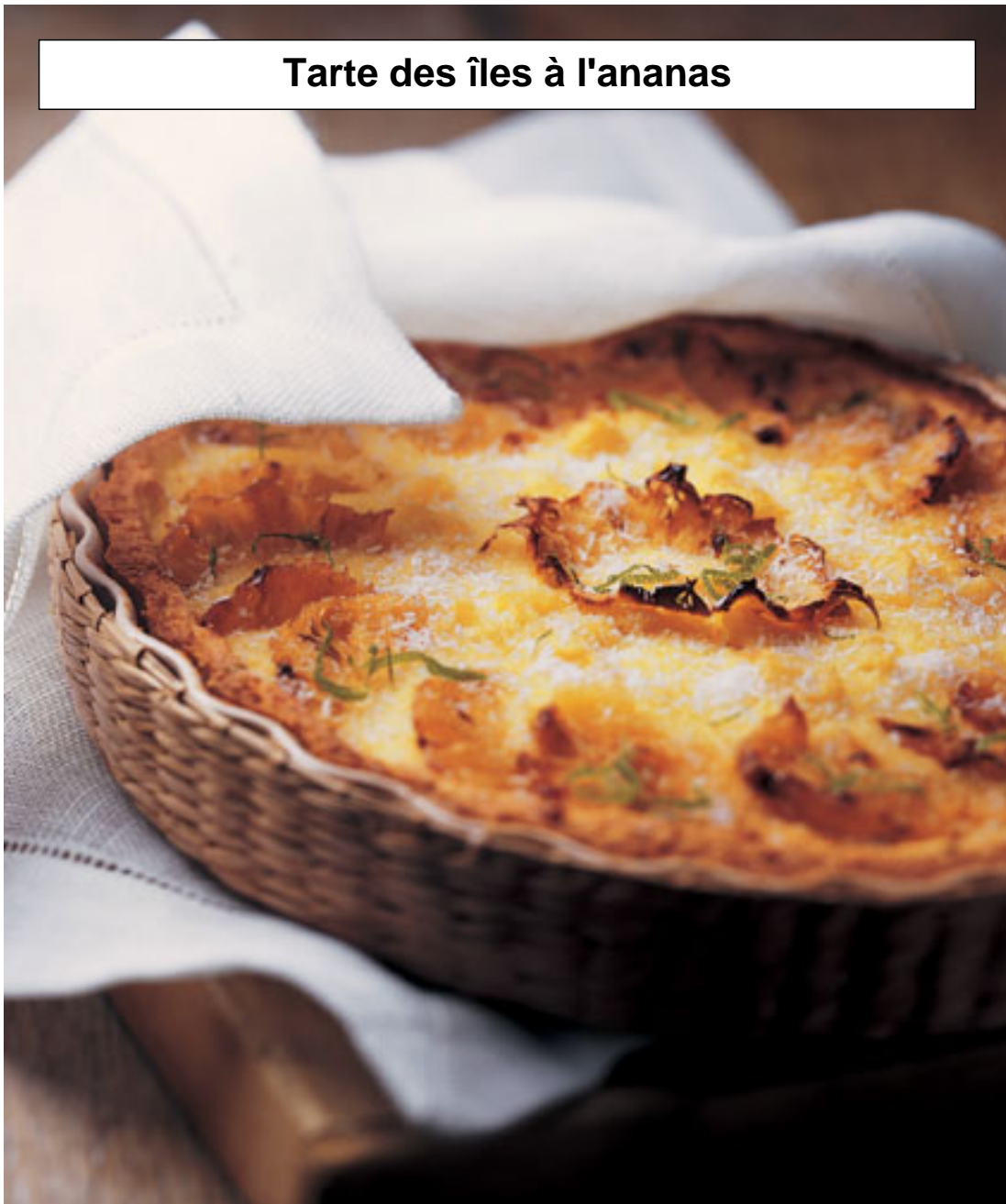


Tarte des îles à l'ananas



Tarte des îles à l'ananas

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 45 minutes

Pour 6 - 8 personnes

Ingédients

pour la pâte 200 g de farine 110 g de beurre + 1 noix 1 citron vert 50 g de noix de coco râpée 85 g de sucre glace 1 oeuf
pour la garniture 2 petits ananas Victoria ou 1 ananas de Côte d'Ivoire 50 g de beurre 130 g de sucre roux 2 oeufs 100 g de crème liquide 50 g de noix de coco râpée 2 cuillères à soupe de rhum ambré

Préparation

Préparez la pâte : lavez le citron, râpez son zeste et pressez le fruit. Dans une jatte, réunissez la farine, le beurre coupé en morceaux, la noix de coco, le zeste de citron et le sucre. Travaillez la pâte du bout des doigts jusqu'à ce que vous obteniez un mélange sableux. Ajoutez l'oeuf et le jus du citron puis formez une boule de pâte. Emballez-la dans du film plastique et mettez-la au frais au moins 1 heure.

Epluchez les ananas, coupez-les en deux dans le sens de la hauteur, retirez le coeur fibreux. Coupez deux moitiés en dés et les deux autres en tranches. Mettez les dés d'ananas dans une casserole avec 1/2 verre d'eau, 50 g de sucre et faites compoter 30 min sur feu doux à découvert.

Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir les tranches d'ananas, retournez-les et saupoudrez-les avec 50 g de sucre. Réservez.

Battez les oeufs avec la crème, la noix de coco et le reste de sucre puis ajoutez le rhum et la compote d'ananas. Préchauffez le four à 6/7 (200°). Abaissez la pâte et garnissez-en un moule beurré. Piquez-la de quelques coups de fourchette.

Versez la compote d'ananas à la crème dans le fond de tarte, disposez les tranches d'ananas caramélisées autour et enfournez pour 45 min. Servez tiède ou froid. Vous pouvez éventuellement décorer la tarte avec de la noix de coco fraîchement râpée.

Le bon accord vin

un gewurztraminer Vendanges Tardives

Notes personnelles