

Tarte à l'ananas caramélisé

Moule à TARTE CANNELEE Flexipan®



Ingrédients

Pour la pâte

- 4 verres doseur de farine T45 (320 g)
- 1 verre doseur d'eau (100 g)
- 100 g de beurre
- 1 pincée de semoule

Pour la garniture

- 1 ananas frais bien mûr
- 150 g de crème liquide entière
- 50 g de cassonade en poudre
- 10 g de sucre vanillé
- 1 œuf

Préparation pour la pâte :

Version Cook'in®:

Chauffer l'eau, le beurre, la pincée de sel et le sucre, 2 min/100°C/vit 2.
Ajouter la farine et mélanger 10 sec/vit3 puis 30 sec/pétrin.

Version sans Cook'in®:

Dans une casserole, chauffer l'eau, le sel et le beurre.
Lorsque le beurre est fondu, verser la farine hors du feu.
Mélanger à l'aide d'une spatule. Déposer la pâte dans le moule à tarte cannelée.
Étaler du bout des doigts.
Placer au réfrigérateur le temps de préparer la garniture.

Pour la garniture :

Préchauffer mon four à 210°C (Th7).
Détailler l'ananas à l'aide du "découpe ananas"(au catalogue [Guy Demarle](#)).
Couper le haut de l'ananas à l'aide du couteau Santoku.
Placer l'outil au centre de l'ananas. Et visser jusqu'au bout, et ressortir l'ensemble.
Couper l'ananas en tranches en incisant la spirale de fruit. Oter la poignée noire et retirer les tranches obtenues. Faire caraméliser les tranches dans le wok avec un peu de sucre cassonade des 2 côtés jusqu'à une belle coloration dorée.
Répartir les tranches sur mon fond de tarte.
Vaporiser les tranches d'ananas de rhum.
Dans un petit cul de poule, battre l'œuf à la cuillère magique, ajouter la crème liquide.
Ajouter le sucre cassonade et le sucre vanillé, mélanger.
Verser l'appareil sur les morceaux d'ananas.
Cuire au four pendant 20 min à 210°C puis 10 min à 180°C.
Laisser la tarte 5 min à la sortie du four, démouler sur un plat de service
Et bonne dégustation ...

Conseil: accompagner d'une boule de glace vanille maison...hummmmm !!!

Autour de ma table©

<http://www.autourdematable.com/>