

Tarte Tatin à l'ananas

Pour changer de la classique aux pommes, la Tatin se décline très bien en version exotique à l'ananas...

environ 12 parts



Moyen

up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule rond (env. 30 cm de Ø)

Pour la pâte:

175 gr. de farine de blé

50 gr. de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé

Dr.Oetker

1 oeuf

75 gr. de beurre

Pour la garniture:

1 ananas (env. 1500g)

150 gr. de sucre

25 gr. de beurre

1 Préparation de la pâte :

Versez la farine dans un récipient. Ajoutez tous les autres ingrédients pour la pâte, et pétrissez au batteur électrique (crochets) d'abord à vitesse lente puis rapide jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Formez une boule, filmez-la puis laissez reposer au frais env. 1 h.

2 Beurrez le moule. Préchauffez le four :

Four électrique : 200 °C

Four à chaleur tournante : 180 °C

3 Préparation de la garniture :

Coupez le toupet (les feuilles) et le bas de l'ananas. Pelez l'ananas à vif : coupez toute la peau autour l'ananas. Repassez un coup de couteau de manière à retirer les parties noires (les yeux). Coupez l'ananas en fines tranches. Retirez le cœur un peu dur à l'aide d'un petit emporte-pièce ou d'un couteau.

4 Versez le sucre dans une poêle. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à obtention d'une caramel doré. Coupez le beurre en petits morceaux, puis ajoutez-le au caramel et mélangez.



- 5 Versez le caramel au fond du moule. Disposez les tranches d'ananas en rosace sur le caramel.
- 6 Abaissez la pâte en un cercle de même dimension que le moule (30 cm) puis posez-le sur les tranches d'ananas. Rentrez les bords vers l'intérieur du moule. Piquez la pâte à la fourchette. Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

- 7 Dès la sortie du four, passez la lame d'un couteau sur le pourtour du moule pour décoller la pâte. Laissez refroidir la tarte dans le moule quelques instants, puis renversez-la sur un plat de service. Servez la tarte tiède, accompagnée d'une boule de sorbet citron par ex.

