

Tarte tatin ananas-kiwi crème coco

Les ingrédients pour 6 personnes :

250 g de pâte brisée (j'ai mis une pâte feuilletée)
6 tranches d'ananas frais
3 jaunes d'œufs
3 c à s de noix de coco râpée
50 g de sucre en poudre
20 cl de crème fraîche liquide
3 kiwis (je n'en ai mis qu'un pour garnir)

Préchauffer le four à 160°. Mettre les tranches d'ananas sur une plaque antiadhésive et les faire dessécher pendant 10 mn.

Battre ensemble les jaunes d'œufs, la noix de coco, le sucre et la crème fraîche.

Sortir les rondelles d'ananas du four et les couper en 4 (j'ai coupé en 6 car les tranches étaient grandes) et les disposer sur le fond d'un moule antiadhésif. Verser la crème dessus et poser la pâte en rentrant légèrement les bords.

Faire cuire 25 mn à 160°. Alors pour la cuisson inutile de vous dire que j'ai mis le four plus chaud (200°) le moule dans le bas du four et la durée est plutôt de 35-40 mn, en mettant un alu sur le dessus si la pâte colore trop. Je ne peux que vous conseiller d'adapter la cuisson en fonction de votre four.

Quand la tarte est cuite, la sortir du four et attendre une dizaine de minutes avant de la retourner sur le plat de présentation. Eplucher le ou les kiwis, les couper en rondelles fines et garnir la tarte avec ces rondelles.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>