

Tartes

Tarte tatin d'ananas, fruit de la passion et noix de coco



1h 20 min 40 min 0 389

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la tarte tatin

1 **Ananas**
2 **Fruit de la passion**
5 cl **Lait de coco**
50 g **Sucre semoule**
30 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Pâte(s) feuilletée(s)
10 cl **Rhum**

Étape 1

Préparation des fruits

- 1 Couper les deux extrémités de l'ananas, le poser sur une base puis retirer les écorces à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Couper le cœur du chapeau de l'ananas pour en ôter l'intérieur.
- 3 Couper l'ananas en deux puis retirer le cœur. Tailler les deux moitiés en demi-lunes.
- 4 Réserver dans une assiette.
- 5 Couper les fruits de la passion en deux et les vider dans un bol à l'aide d'une cuillère à café. Réserver ce coulis pour le dressage.
- 6 Faire chauffer le sucre dans une poêle sur feu moyen.
- 7 La dose de sucre utilisée dépend du degré de maturité de l'ananas et de son goût.
- 8 Ajouter du beurre et le laisser fondre doucement.
- 9 Quand le beurre crépite, ajouter l'ananas afin de le faire caraméliser. Remuer à l'aide d'une spatule.
- 10 Ajouter un peu de rhum quand les tranches d'ananas

sont bien saisies.

- 11 Stopper la cuisson et réserver.

Étape 2

Montage et cuisson de la tarte tatin

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
- 2 Placer les tranches d'ananas dans un moule rond.
- 3 Arroser les tranches d'ananas avec le jus de cuisson de l'ananas.
- 4 Dérouler la pâte feuilletée et recouvrir le plat.
- 5 Enfoncer la pâte à l'intérieur du moule.
- 6 Passer un rouleau à pâtisserie sur les bords pour enlever l'excédent de pâte.
- 7 Enfourner pendant 30 minutes.
- 8 Démouler dès que la tarte est cuite sinon les fruits risquent de coller. Si la tarte est préparée à l'avance, mettre la tarte à réchauffer au moment de la servir pour la démouler plus facilement.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la tarte du four, placer une assiette dessus pour la renverser d'un coup.
- 2 Garnir la tarte avec le coulis de fruits de la passion réservé et un peu de lait de coco. Servir.
- 3 Si le lait de coco est trop fluide, le lier avec un peu de maïzena.