

Tatin à l'ananas et au rhum

4 à 6 parts



1 pâte feuilletée
2 ananas Victoria
130 gr de sucre en poudre
50 gr de beurre
2 c à s de rhum brun
½ c à c de vanille en poudre

Pelez les ananas et les couper en rondelles de 3mm. Verser le sucre dans une petite casserole et chauffer sur feu doux, jusqu'à ce qu'il caramélise et prenne une couleur bien dorée.

Ajouter le beurre, le rhum et la vanille puis faire fondre.

Préchauffer le four à 180°, verser le caramel dans le fond d'un moule à tarte garni de papier cuisson. Disposer les tranches d'ananas dessus et combler les espaces avec des morceaux.

Dérouler la pâte et la poser sur les tranches d'ananas. Rentrer les bords à l'intérieur du moule.

Glisser la tarte au four et cuire environ 35 mn. Démouler à l'envers sur le plat et servir tiède ou froid.

Accompagner la tatin de crème anglaise, glace vanille ou chantilly

Un véritable délice ... (goûtée avec de la Chantilly maison bien évidemment !!!)