

Tarte à l'ananas



Ingrédients

- 20 g de beurre mou
- 250 g de pâte brisée
- 1 ananas Victoria
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 100 g de cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g d'amandes en poudre
- Jus de ½ citron vert
- 1 c. à soupe de rhum ambré

Préparation

- Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- Garnissez un moule à tarte beurré avec la pâte. La faire cuire 15 min à blanc.
- Epluchez l'ananas, coupez-le en tranches fines.
- Fouettez les œufs avec le sel, la cassonade et le sucre vanillé jusqu'à blanchiment, puis incorporez la poudre d'amandes, le jus de citron et le rhum.
- Disposez les demi-tranches d'ananas en rosace sur le fond de pâte précuit. Les couvrir avec la préparation précédente.
- Enfournez pour 25 à 30 min.

