

## TARTE TATIN A L'ANANAS

- Pâte sucrée :
  - 250 g de farine,
  - 150 g de beurre,
  - 50 g de sucre en poudre,
  - 1 pincée de sel,
  - 2 œufs,
- Ananas
- 150 g de sucre
- 80 g de beurre
- 5 cl de rhum blanc

Placer le beurre en parcelles sur la farine et séparer le beurre du bout des doigts sans jamais compacter. On cherche à mélanger la farine et le liquide le moins possible pour que cela ne devienne pas élastique. La farine est protégée par le beurre.

Former un puits.

Mélanger 1 œuf, 1 jaune d'œuf, le sucre, le sel et l'extrait de vanille.

Le placer dans le puits.

Amener la farine vers l'intérieur et laisser absorber.

Rassembler avec la corne puis redécouper.

Ecraser une fois à la corne puis rassembler la pâte.

Filmer et placer au frigo 15 minutes.

A feu vif, verser le sucre peu à peu dans une casserole pour que l'ensemble soit caramélisé.

Sortir du feu, ajouter le beurre et le rhum, mélanger énergiquement.

Verser la moitié du caramel dans le fond du moule.

Découper l'ananas en tranche et placer dans la tarte une première couche.

Verser le reste de caramel et placer une deuxième série de tranches d'ananas.

Abaisser la pâte.

Placer la pâte sur le moule.

Cuire 15 mn à 210° C puis 20 mn à 180° C.

Placer un carton et un plat retournés sur le moule. Retourner la tarte en faisant attention au caramel chaud qui s'écoule.