

## 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.