

# Mini Tatin à l'Ananas



Pour  
4 personnes



Préparation  
20 minutes



Cuisson  
40 minutes

## Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 180/200°C (Th.7).
- Peler l'ananas et trancher des rondelles de 3 mm d'épaisseur. Les disposer dans une assiette creuse, les arroser du jus de citron et réserver.
- Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition pour réaliser un caramel. Lorsque le sirop se colore, retirer du feu et ajouter le Beurre Plaquette BIO demi-sel Grand Fermage, le rhum, les grains de vanille grattés et la Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage. Mélanger vigoureusement pour obtenir un mélange onctueux.
- Dans les petits moules, verser les 2/3 du caramel, déposer 3 à 4 tranches d'ananas en les superposant légèrement, puis verser le reste du caramel. Déposer la pâte prédécoupée au diamètre des moules sur l'ananas caramélisé en rabattant légèrement les bords vers l'intérieur.
- Enfourner aussitôt pour 25 à 30 minutes. Surveiller la cuisson pour obtenir une pâte bien dorée.
- Sortir les mini tartes du four et les démouler délicatement sur des petites assiettes.
- Parsemer de noix de coco râpée et déguster aussitôt !

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)

## Ingrédients

<b>Beurre Plaquette BIO demi-sel Grand Fermage</b> .....	80 g
<b>Pâte feuilletée de 240 g environ</b> .....	1
<b>Ananas Victoria</b> 1 gros ou 2 petits	
<b>Jus de 2 citrons verts</b> .....	1
<b>Sucre</b> .....	150 g
<b>Eau</b> .....	5 cl
<b>Gousse de vanille</b> .....	1
<b>Rhum blanc</b> .....	8 cl
<b>Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage</b> à soupe	1 cuillère
<b>Noix de coco râpée</b> .....	30 g

## Pour réaliser cette recette



Beurre moulé BIO demi-sel



Crème fraîche épaisse 30% MG