



Tatin d'ananas au gingembre

Ce qu'il vous faut pour 6 personnes:

250g de pâte brisée

2 ananas frais coupés en petits morceaux

50g de beurre

1 sachet de sucre vanillé

2 cuiller à soupe de cassonade

1 doigt de gingembre frais râpé

Vous préchauffez votre four à 200°.

Dans une sauteuse, vous mettez le beurre en morceaux avec le sucre vanillé et la cassonade à fondre. Vous ajoutez l'ananas et le gingembre. Vous laissez cuire et caraméliser pendant une quinzaine de minutes tout en remuant régulièrement.

Dans un moule à manqué, vous versez l'ananas et vous recouvrez de pâte brisée que vous aurez préalablement étalée au rouleau. Vous rentrez les bords de la pâte à l'intérieur de moule. Tous les fruits doivent être couverts. Vous mettez au four une trentaine de minutes.

Vous retournez le moule encore chaud sur un plat et démoulez la tarte avec précaution. Vous laissez refroidir.

Vous pouvez manger cette tarte tiède. Les gourmands ajouteront une boule de glace à la vanille ou de la crème fraîche épaisse.

<http://moussetic.canalblog.com>

