

# Tarte à l'ananas



Pour 4 à 6 personnes :

1 pâte brisée ou feuilletée

1 boîte d'ananas au naturel

6 carrés de chocolat noir pâtissier

2 CS de noix de coco râpée

2 carrés de chocolat râpés

1 sachet de crème pâtissière instantanée

*(on peut la faire soi-même, mais là, c'était version express!)*

\*\*\*\*\*

- Préparer la crème pâtissière, selon les indications du paquet.
- Foncer un moule à tarte, avec la pâte, en piquer le fond à la fourchette et placer le tout au frais, pendant le préchauffage du four.
- Préchauffer le four à 180°C et faire cuire le fond de tarte à blanc, pendant 20 minutes.
- Une fois refroidi, imperméabiliser le fond de tarte, ainsi que les bords, à l'aide d'un pinceau, avec une très fine couche de chocolat (*préalablement fondu au micro-ondes, par touche de 20 sec*) et replacer le tout au frais, le temps de durcir le chocolat.
- Garnir la tarte avec la crème pâtissière refroidie et disposer, par-dessus, l'ananas, de façon harmonieuse. Saupoudrer avec la noix de coco et du chocolat râpé.
- Replacer la tarte au frais jusqu'au service.

