

## **Tarte ananas coco**

Pour une tarte de 26 cm de diamètre :

- \* une pâte sablée
- \* 1/2 ananas frais
- \* 100g de coco râpée
- \* 1/2 gousse de vanille
- \* 50g de raisins secs
- \* 2 c.s. de rhum
- \* 20cl de crème liquide
- \* 80g de sucre en poudre
- \* 2 oeufs
- \* 1 sachet de sucre vanillé



1. Mettez les raisins à gonfler dans de l'eau chaude et 1 c.s. de rhum.
2. Préchauffez le four à 180°C.
3. Étalez la pâte dans le moule. Faites cuire la pâte à blanc pendant 10min.
4. Préparez la crème en mélangeant la crème liquide aux oeufs battus. Ajoutez les graines de la gousse de vanille (en grattant avec la pointe d'un couteau), puis le sucre, la noix de coco râpée, une cuillère à soupe de rhum et enfin les raisins secs égouttés.
5. Étalez la crème de coco sur la pâte.
6. Coupez l'ananas en petits triangles. Mettez les morceaux d'ananas par-dessus la crème de coco. Saupoudrez avec le sucre vanillé.
7. Enfourez pendant 35min.