

Je pense l'avoir déjà évoqué, je ne suis pas fan des plats sucrés-salés. Au restaurant, ce n'est pas vers ces plats que j'irai spontanément, néanmoins, il est parfois des alliances heureuses comme ce fût le cas ce soir...

Afin d'écouler mon dernier morceau de pâte feuilletée que j'avais conservé au congélateur, j'ai observé tout au tour de moi ce qui pourrai convenir pour confectionner une nouvelle tourte (voir [tourte pomme de terre et kefta](#)). Il se trouvait justement un ananas en perdition (bien mûr) dans la corbeille à fruit...

Je vous laisse imaginer la suite de mon raisonnement qui a abouti à la formation de cette tourte.



La recette pour 2 personnes:

- 1/2 ananas
- 2 blancs de poulet
- 5 càs de sauce soja sucrée
- 1 càs de vinaigre de riz
- 1 càs de maïzena
- 1 pointe de cannelle
- 1 pointe de poivre gris
- quelques grains de poivre Sichuan
- 1 càs de pâte de curry
- 2 rouleaux de pâte feuilletée

Faire revenir dans un wok l'ananas coupé en morceaux avec 1 càc d'huile, la cannelle, la sauce soja, les deux poivres.

Une fois l'ananas doré, ajouter les blancs de poulet coupés en morceaux. Faire cuire ainsi pendant 5 min avant d'ajouter la maïzena diluée dans le vinaigre de riz.

Continuer la cuisson pendant 5 min.

Étaler la 1ère pâte feuilletée dans un plat. Garnir puis refermer la tourte avec la 2ème pâte (Voir les étapes en photos sur la [recette précédente](#)).



Tailler le centre de la tourte afin d'y introduire une [cheminée](#) en papier pour évacuer la vapeur.
Badigeonner de jaune d'oeuf et enfourner pendant 25 min à 200°C.

