

Tarte à l'ananas parfumée à la noix de coco et au citron vert



Un mélange heureux d'ingrédients exotiques pour une tarte très parfumée...

Ingrédients pour une tarte

Pâte sablée

100 grammes de beurre

15 grammes d'amandes en poudre

15 grammes de noisettes en poudre

100 grammes de sucre

1 œuf

160 grammes de farine

La crème à l'ananas

25 cl de lait de coco

le zeste d'un citron vert

2 jaunes d'œufs

15 grammes de Maïzena

5 cuillers à soupe de noix de coco râpée

1 ananas en boîte découpé en rondelles

Préparation

1. Préparer la pâte sablée en travaillant le beurre, la poudre d'amande et de noisettes, le sucre, le sel, l'œuf et la farine.
2. Former une boule et laisser reposer au frais pendant au moins 1 heure.
3. Une fois la pâte reposée, l'étaler dans un moule à tarte. Recouvrir de haricots rouges secs ou de boules en verre et faire cuire pendant 15 minutes à 210°C (jusqu'à ce que la pâte soit dorée). Sortir du four et laisser refroidir.
4. Saupoudrer la pâte de 2 cuillers à soupe de noix de coco râpée.
5. Mélanger le zeste du citron vert avec le lait et faire bouillir.
6. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et la Maïzena. Ajouter le lait de coco au citron et faire cuire cette préparation pendant 3 minutes à feu doux. Incorporer la noix de coco restante et verser sur la pâte. Laisser refroidir.
7. Disposer l'ananas coupé en rondelles sur la crème (elle se sera épaissie en refroidissant). Saupoudrer d'un peu de sucre.
8. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 1 heure avant de servir.

Bon appétit!