

## MINI TATIN A L'ANANAS

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Pas cher
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 40 min
- **Calories** : Moyen
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 4 personnes

- **80 g de beurre salé**
- **1 pâte feuilletée de 240 g environ**
- **1 gros ananas Victoria (ou 2 petits)**
- **2 citron verts**
- **1 gousse de vanille**
- **8 cl de rhum blanc**
- **30 g de noix de coco râpée**
- **150 g de sucre**
- **5 cl d'eau**

### Etapas de préparation

1. Préchauffez votre four th 7, environ 180/200°C.
2. Pelez l'ananas et tranchez des rondelles de 3 mm d'épaisseur. Disposez-les dans une assiette creuse, arrosez-les du jus de citron et réservez.
3. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre pour faire un caramel. Lorsque le sirop se colore ajoutez, hors du feu, le beurre, le rhum puis les grains de vanille grattés et la crème. Mélangez vigoureusement pour obtenir un mélange onctueux.
4. Dans les petits moules, versez les 2/3 du caramel, déposez 3 à 4 tranches d'ananas en les superposant légèrement, versez ensuite le reste du caramel.
5. Déposez la pâte feuilletée prédécoupée (au diamètre des moules) sur l'ananas caramélisé en rabattant légèrement les bords vers l'intérieur.
6. Enfournez aussitôt 25 à 30 mn. Surveillez la cuisson pour obtenir une pâte bien dorée.
7. Sortez les mini-tartes du four et démoulez-les délicatement sur des petites assiettes.
8. Parsemez de noix de coco râpée et dégustez aussitôt !

