

TATIN D'ANANAS ET PASSION

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes



Ingrédients

- 1 ananas
- 2 gros fruits de la passion
- 1 cuil à soupe de pistaches crues
- 4 cuil à soupe de sucre de canne
- 4 noix de beurre
- 1 rouleau de pâte brisée

Ouvrir les fruits de la passion, récupérer le jus et les graines.
Peler et couper l'ananas en morceaux.

Dérouler et découper 4 ronds de la taille des plats à œuf dans la pâte.

Déposer au fond de 4 petits plats à œuf individuels en fonte, une noix de beurre mou.

Chauffer chaque plat à feu doux, ajouter 1 cuil de sucre, augmenter le feu, ajouter 1/4 du jus et des grains des fruits de la passion dès que le sucre caramélise, puis 1/4 des morceaux d'ananas bien serrés en désordre. Laisser caraméliser encore à feu vif 5 min.

Couvrir d'un disque de pâte dont on repousse les bords dans le plat sous les fruits à l'aide d'une spatule en bois.

Enfourner à four préchauffé à 180°C (th 6), cuire 15 à 20 min.

Démouler, parsemer de pistaches concassées.