

Tarte Tatin aux ananas et au romarin

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Difficile

Ingrédients

Caramel :

225 grammes de sucre fin
4 cuillères à soupe d’eau
1 brin de romarin (ciselé)
1 ananas frais (petit)
1 pâte feuilletée (prête à l’emploi)

Méthode de préparation

1. **COMMENCEZ PAR PRÉPARER LE CARAMEL : versez le sucre dans un poêlon et ajoutez l’eau. Mettez le poêlon sur le feu et portez à ébullition. Laissez mijoter doucement jusqu’à ce que le caramel commence à colorer légèrement. Ajoutez le romarin. Réservez.**

2. **Pelez l’ananas et coupez-le en quartiers. Retirez le centre filandreux. Coupez l’ananas en dés dont vous couvrirez le fond d’un moule à tarte. Arrosez-les de caramel. Couvrez-le tout de pâte feuilletée.**

3. **Enfournez la tarte dans un four préchauffé à 180 °C pour une cuisson de 30 à 40 minutes. Laissez reposer pendant 10 minutes.**

4. **Placez une grande assiette ou un plat sur le moule à tarte. Retournez le moule d’un geste rapide et démoulez la tarte.**