



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 CARMEL : 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.