

TARTE A L'ANANAS

RECETTE N°198

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 25 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- Pâte:
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 petit verre de lait
- 1 pincée de sel
-
- 1 boîte d'ananas en tranches
- Crème:
- 1/2 litre de lait
- 4 jaunes d'oeufs
- 125 g de sucre semoule
- 60 de farine
- 1 verre de rhum

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- saladier
- casserole
- moule à tarte
- couteau de cuisine
- fouet

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



7 ETAPES A SUIVRES

01. Préparez votre pâte et garnissez-en le moule.
02. Faites cuire 20 minutes, laissez refroidir.
03. Dans un saladier, incorporez les jaunes d'oeufs et le sucre.
04. Quand le mélange blanchit, ajoutez la farine puis le lait bouillant.
05. Mettez sur le feu une minute en tournant sans arrêt, ne pas laisser bouillir, faites refroidir et versez sur la tarte.
06. Faites dorer au beurre les tranches d'ananas coupées en deux, et disposez-les sur la tarte.
07. Arrosez d'un peu de rhum.

NOTES PERSONNELLES
