

# Tarte ananas coco



## Matières premières

Beurre	0.150
Sucre glace	0.095
Poudre d'amande	0.035
Œufs	0.055
Sel	0.003
Farine	0.250

Ananas tranches	5
Sucre	0.100
Mangue	0.050

## Quantités

## Progression

### Pâte sucrée aux amandes

Mélanger le beurre, le sel, le sucre glace, la farine et la poudre d'amande.

Sabler

Incorporer l'œuf et fraser.

Laisser reposer au froid.

### Montage de la tarte :

Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sucrée.

Garnir légèrement à la poche avec la crème d'amande.

Faire caraméliser à la poêle les rondelles d'ananas.

Laisser refroidir.

Déposer dans le fond de tarte, les rondelles d'ananas caramélisées, les morceaux de mangue et recouvrir d'un appareil à flan.

Recouvrir de noix de coco râpée et mettre au four.

Décorer.

