

Tarte ananas coco



Matières premières

Beurre
Sucre glace
Poudre d'amande
Œufs
Sel
Farine

Quantités

0.150
0.095
0.035
0.055
0.003
0.250

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.

Ananas tranches

5

Sucre

0.100

Mangue

0.050

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.

