

# Tarte à l'ananas caramélisée

Et une tarte bien sympathique pour le weekend. Si vous aimez l'ananas c'est un pur régal! C'est une recette originale du chef pâtissier Philippe Andrieu (« Les douceurs de Louise » à Bordeaux). Vous aurez à préparer: une pâte sablée, une crème pâtissière, une crème coco et à rôtir l'ananas dans un sirop au caramel. La recette peut vous paraître longue mais c'est parce que je vous explique tout pas à pas pour éviter tous les petits pièges!



Tarte à l'ananas caramélisée

## Pour la pâte (à réaliser la veille)

- 200 g de farine tamisée
- 120 g de beurre **mou**
- 75 g de sucre glace

- 25 g de poudre d'amande
- une pincée de poudre de vanille
- 5 g de sel
- un œuf

#### Pour l'ananas rôti

- 2 ananas
- 40 g d'eau pour le caramel
- 125 g de sucre semoule pour le caramel
- 200 g d'eau pour décuire le caramel
- 10 g de rhum pour décuire le caramel
- 25 g de banane
- 25 g de jus de fruits de la passion (environ 4 ou 5 fruits)
- les grains d'une gousse de vanille

#### Pour la crème pâtissière

- 200 g de lait
- les grains d'une gousse de vanille
- 2 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre semoule
- 15 g d'amidon de maïs
- 10 g de beurre
- 15 g de rhum brun

#### Pour la crème coco

- 125 g de crème liquide entière **bien froide** (éventuellement battez-la dans un récipient en inox que vous aurez préalablement mis au froid 10 mn: cela permet à la crème de mieux monter)
- 50 g de beurre **mou**
- 60 g de sucre glace
- 60 g de noix de coco râpée
- 6 g d'amidon de maïs
- 6 g de rhum brun
- un œuf

## Pour le nappage

- 30 g de confiture de coing et une cuillerée à café d'eau

## Matériel:

- un cercle à tarte de 5 cm de haut et 20 à 22 cm de diamètre; vous pouvez aussi la réaliser dans un moule à tarte mais elle sera plus nette dans un cercle.
- billes en céramique ou légumes secs pour la cuisson de la pâte

## Préparation:

Commencez par la pâte: je n'utilise pas de robot car la réalisation est très facile et rapide à la main. Il est préférable de **la réaliser la veille** pour qu'elle repose bien au frais. Le sablage est ainsi bien meilleur à mon goût.

- Crèmez le beurre qui doit être **mou** (mais surtout pas fondu!): pour cela mélangez vivement le beurre et le sucre au fouet. Si votre beurre est trop dur vous aurez du mal à mélanger le tout et le mélange s'accrochera dans les branches du fouet! La texture obtenue doit être crémeuse.



Mélangez vivement le beurre  
et le sucre au fouet

- Ajoutez la poudre d'amande, le sel et la poudre de vanille. Mélangez.



Ajoutez la poudre d'amande

- Battez l'œuf rapidement dans un récipient de manière à déjà mélanger le blanc et le jaune.



Battez les œufs rapidement

- Ajoutez alors l'œuf battu au mélange ainsi que la farine tamisée.



Ajoutez alors les œufs battus au mélange



Puis versez la farine

- Mélangez sans trop la travailler: la pâte va se décoller de la paroi du bol.



La pâte est prête

- Filmez la pâte dans du film alimentaire en lui donnant déjà grossièrement la forme de votre moule. Réservez au frais jusqu'au lendemain.



Pré étalez la pâte et filmez-la

**Le jour même**

L'ananas rôti

- Ouvrez les fruits de la passion en deux pour en prélever la pulpe. Passez-la au travers d'une passette pour en extraire les graines et récupérer le plus possible de pulpe en frottant avec le dos d'une petite cuillère.



Ôtez la pulpe des fruits de la passion



Passez la pulpe des fruits de la passion au tamis pour en extraire le jus

- Épluchez et coupez 25 g de banane en rondelles. Écrasez-les avec la pulpe de fruits de la passion; au besoin

chauffez un peu le mélange au micro onde quelques seconde pour faciliter l'opération. Vous obtenez une purée de fruits.



Épluchez et coupez une banane en rondelles



Ajoutez la banane aux fruits de la passion

- Versez les 40 g d'eau et 125 g de sucre dans une casserole et faites un caramel. En attendant que le caramel soit doré, mélangez le rhum, les 200 g d'eau, la purée de fruit et faites chauffer le mélange au micro onde. Quand le caramel est bien doré, ôtez-le du feu et versez-y le mélange précédent qui doit être chaud pour éviter de trop grosses éclaboussures; attention on se brûle facilement avec un caramel... Puis ajoutez-y les grains de vanille.



Réalisez un caramel



Décuire le caramel avec l'eau , le rhum et la purée de fruits

- Pelez et coupez les ananas en tranches (ôtez les cœurs avec un emporte pièce). Taillez les tranches en quatre.



ôtez le cœur de l'ananas



Coupez les tranches d'ananas en quatre

- Déposez l'ananas dans un plat allant au four et recouvrez de caramel détendu. Cuisez à 170° pendant une heure et demi en arrosant et en tournant régulièrement les morceaux. Puis laissez refroidir à température ambiante dans le jus de cuisson.



Déposez l'ananas dans un plat allant au four et recouvrez de caramel détendu



L'ananas est bien rôti

## La crème pâtissière

- Portez le lait à ébullition avec les grains de vanille et la gousse de vanille grattée. Dès l'ébullition ôtez du feu et filmez avec du film alimentaire; laissez infuser 15 mn.



Portez le lait à ébullition  
avec la vanille



Filmez et laissez infuser

- Fouettez les jaunes et le sucre. Le mélange doit blanchir.



Fouettez les jaunes et le sucre



Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Ajoutez l'amidon de maïs.



Ajoutez l'amidon de maïs

- Retirez la gousse de vanille et portez le lait à frémissement.



Portez le lait à ébullition

- Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune sucre. Mélangez bien et reversez le tout dans la casserole de lait.



Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune sucre



Reversez la crème dans la casserole

- Portez le tout à ébullition en mélangeant constamment et en veillant bien à ne pas oublier les « coins » de la casserole. La crème va prendre une consistance plus épaisse: elle est alors prête. Réservez-la dans un récipient et laissez la refroidir un peu (aux alentours de 32°) en la vannant de temps à autre (remuez la crème avec un fouet pour favoriser le refroidissement et éviter qu'une petite pellicule ne se forme à la surface).



Réservez la crème dans un récipient

- Ajoutez le beurre à la crème et bien mélanger. Puis ajoutez le rhum. Versez la crème dans un plat sur 1 à 2 cm d'épaisseur pour qu'elle refroidisse plus rapidement. Filmez au contact avec du film alimentaire. Réservez au frais.



Ajoutez le beurre à la crème  
et bien mélanger



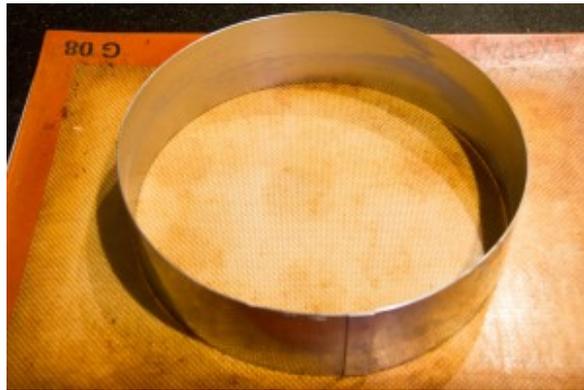
Versez la crème dans un plat  
sur 1 à 2 cm d'épaisseur  
pour qu'elle refroidisse  
plus rapidement. Filmez au  
contact avec du film  
alimentaire.

### La cuisson de la pâte

Foncer le moule ou le cercle à tarte:

- Beurrez l'intérieur du cercle et déposez-le cercle sur du papier cuisson ou un silpat. Préchauffez le four à 200 °. Sortez la pâte du frigo 15 mn avant de finir de

l'abaisser.



Posez le cercle sur une surface anti adhésive

- Farinez votre plan de travail et finissez d'abaisser la pâte. Son diamètre doit être plus grand que celui de votre cercle car vous aurez besoin de façonner les bords. La pâte est fragile: utilisez votre rouleau pour la déplacer en l'enroulant doucement autour de celui-ci et déposez la pâte sur le cercle.



Enroulez la pâte sur le rouleau

- Foncez la pâte: à l'aide de votre pouce poussez bien la pâte sur le bord inférieur de la tarte tout en relevant les bords.



Foncez la pâte

- Puis formez un petit bourrelet tout autour du cercle sur le bord supérieur.



Puis formez un petit bourrelet tout autour du cercle

- Puis utilisez le rouleau pour ôter le surplus de pâte.



Puis utilisez le rouleau pour ôter le surplus de pâte

- A l'aide d'une pince (à épiler...mais il existe une pince spéciale) chiquetez ce petit bourrelet.



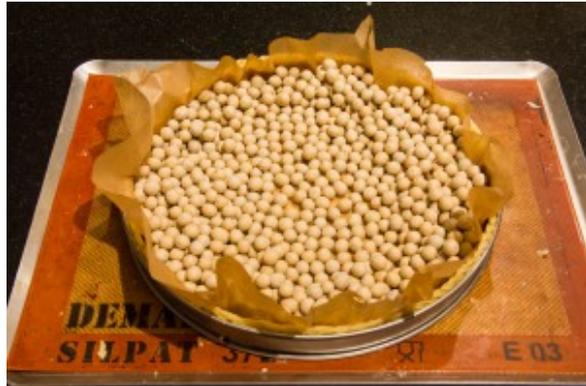
Chiqueter les bords

- Filmez la pâte avec du film étirable (pour qu'elle ne sèche pas) **et mettez au frais pour au moins une heure**: ce délai est important. Si vous enfournez juste après avoir travaillé la pâte, elle va s'effondrer à la cuisson car trop molle.



filmez la pâte

- Sortir la pâte du frigo et ôtez le film alimentaire. Précuire la pâte avec les billes en céramique: pour cela posez une feuille de papier cuisson sur la pâte et versez les billes en céramique (ou des légumes secs) dessus. Veillez à bien les répartir en particulier sur les bords.



Précuire la pâte avec les billes en céramique

- Enfournez pour 20 à 25 mn (la pâte doit être blonde). A la sortie du four ôtez le papier cuisson et les billes. Laissez refroidir. Il ne reste plus qu'à réaliser la crème coco et à finir la cuisson.



Précuire la pâte avec les billes en céramique

### La crème coco: à réaliser en dernier

- Battez la crème au fouet pour obtenir une consistance ferme.



Battez la crème au fouet

- Crèmez le beurre: mélangez vivement au fouet le beurre mou et le sucre. Le beurre qui doit être **mou** (mais surtout pas fondu!): si votre beurre est trop dur vous aurez du mal à mélanger le tout et le mélange s'accrochera dans les branches du fouet! La texture obtenue doit être crémeuse.



Mélangez le beurre mou et le sucre vivement au fouet



## Texture crémeuse

- Incorporez alors la noix de coco, l'amidon de maïs, le rhum et l'œuf.



Incorporez alors la noix de coco et l'amidon de maïs



Puis incorporez le rhum et

l'œuf.

- Puis incorporez délicatement à ce mélange la crème fouettée.



Puis incorporez délicatement à ce mélange la crème fouettée.

- A l'aide d'une poche à douille garnissez aussitôt le fond de la tarte à mi hauteur avec cette crème coco et enfournez encore 15 à 20 mn à 170° (la crème doit être légèrement dorée). Retirez du four, **laissez refroidir.**



A l'aide d'une poche à douille garnissez aussitôt le fond de la tarte à mi hauteur avec cette crème coco



Enfournez encore 15 à 20 mn à 170° ( la crème doit être légèrement dorée).

- Ôtez délicatement le cercle. Toujours à l'aide d'une poche à douille (c'est plus facile et plus régulier), garnissez le dessus de la tarte **refroidie** de crème pâtissière.



Garnissez le dessus de la tarte refroidie de crème pâtissière.

- Puis disposez les morceaux d'ananas en cercle en commençant par l'extérieur. Je fais toujours un pré essai à l'aide du cercle: cela me permet de voir comment s'agencent les morceaux et de voir de combien j'en ai besoin...



Puis disposez les morceaux d'ananas en cercle en commençant par l'extérieur.



Puis disposez les morceaux d'ananas en cercle en commençant par l'extérieur.

- Faites chauffer la confiture de coing et la cuillerée à café d'eau. Dès que le mélange est liquide, ôtez-le du feu. A l'aide d'un petit pinceau, nappez l'ananas de ce mélange.
- Terminez en saupoudrant un peu de noix de coco sur l'ensemble.



Terminez en saupoudrant un peu de noix de coco sur l'ensemble.

- Il reste une dernière opération délicate: transposer votre tarte sur un plat de service... Aidez vous de grandes spatules ou mieux si vous avez une grande spatule pour cuire les pizzas au four utilisez-la: c'est l'instrument parfait pour transporter n'importe quel gâteau d'un plat à l'autre sans casse!



Spatule à  
pizza

Et maintenant on se pose: une bonne tasse de thé et une part de tarte bien méritée! Pour les grands gourmands servez-la avec un peu de chantilly.





Tarte à l'ananas caramélisée