

Tarte à l'ananas

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 25 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 80 g de sucre
- 75 g de beurre
- 2 oeufs
- 1 boîte d'ananas en tranches
- 1 cuillère à café de levure
- 100 g de farine
- Liqueur de Vanille (facultatif)
- Sucre glace (Facultatif)

Préparation :

Préchauffer votre four à 200°C (Th.6/7)

Faire fondre le beurre, ajouter le sucre, puis les oeufs, pour obtenir un mélange mousseux.

Incorporer la levure à la farine, puis l'ajouter au reste de la préparation.

Rajouter la vanille liquide ou l'alcool pour parfumer (quantité en fonction des goûts), verser le tout dans un plat à tarte beurré.

Égoutter les tranches d'ananas et garder le jus.

Disposer les tranches d'ananas sur la pâte, style rosace.

Enfourner à 200°C pendant 20 à 25 min, surveiller la cuisson.

A la sortie du four, saupoudrer de sucre glace (pour ma part, je n'en mets pas) et recouvrir du jus des ananas.

Laisser refroidir et servir.

Recettes de Caline

Bonne dégustation à toutes & tous !!

ASTUCE :

A la place de la liqueur de vanille, vous pouvez utiliser de l'extrait de vanille, de la vaille liquide ou encore de la poudre de vanille