



Tarte tatin banane, ananas, clémentine

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 1 heure

Temps de repos : 2 heures

Temps de cuisson : 1 heure + 20 minutes

Ustensile : cercle à tarte de 21 cm

La pâte à sablé breton :

- 130g de sucre
- 3 jaunes d'oeufs
- 150 g de beurre mou
- 200 g de farine
- 1/4 de càc de sel
- 12 g de levure chimique

La compote de banane :

- 1 + 1/2 banane (200g sans la peau)
- 2 càs de sucre
- 3 càs de Rhum
- 20 g de beurre
- 1 càs de jus de citron

L'ananas caramélisé :

- un ananas pelé évidé et coupé en lamelles de 2 à 3 mm
- 100 g de sucre semoule
- 3 càs d'eau
- 20 g de beurre
- 3 càs de Rhum

Finition :

- 80 g de chocolat blanc
- 2 à 3 clémentines
- 2 càs de gelée de coing

La pâte à sablé breton :

Dans le bol d'un robot, en utilisant la feuille, faire blanchir le sucre et les jaunes d'oeufs.

Ajouter le beurre mou et mélanger.

Lorsque le mélange est homogène, incorporer la farine, le sel et la levure. Continuer à mélanger jusqu'à parfaite incorporation de la farine.

Former un disque avec la pâte et filmer. Laisser reposer au réfrigérateur au moins deux heures, voire une nuit.

Lorsque la pâte est prête, préparer deux grandes feuilles de papier sulfurisé et étaler la pâte au rouleau, entre ces deux feuilles.

Découper un disque de pâte à l'aide du cercle à tarte (21 cm de diamètre) ; laisser le disque de pâte à l'intérieur du cercle.

Déposer la feuille de papier sulfurisé avec la pâte sur une plaque de cuisson et enfourner pendant 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Sortir délicatement le fond de pâte et laisser refroidir.

La compote de banane :

Couper les bananes en rondelles. Les poêler dans une poêle chaude avec 20 g de beurre, 2 minutes sur chaque face. Ajouter le jus de citron et le rhum. Poursuivre la cuisson pendant 5 minutes sur feu moyen. Ajouter le sucre. Arrêter la cuisson au bout de 2 minutes.

Mixer. Réserver au frais.

L'ananas caramélisé :

Préchauffer le four à 180°C.

Verser le sucre semoule et l'eau dans une casserole et mettre à chauffer sur feu moyen.

Laisser monter en température jusqu'à 175°C et verser immédiatement sur une feuille de papier sulfurisé. Laisser refroidir. Casser le caramel avec les doigts lorsqu'il est froid.

Dans un moule à manqué, disposer une couche de tranches d'ananas, une couche de caramel concassé et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Parsemer de beurre et verser le rhum. Couvrir avec une feuille de papier aluminium et enfourner pour 40 minutes. L'ananas va cuire à l'étouffée et s'imprégner de sucre et de rhum.

Lorsque l'ananas est cuit, renverser le contenu du moule à manqué sur une plaque de cuisson (anti adhésive) et bien répartir l'ananas sur toute la surface de la plaque.

Enfourner à nouveau pour 20 minutes à 200°. Cette étape va littéralement confire l'ananas.

Finition :

Faire fondre le chocolat blanc et l'appliquer sur le fond de pâte à l'aide d'une cuillère ou d'un pinceau.

Laisser refroidir (une vingtaine de minutes).

Appliquer la compote de banane avec une cuillère.

Déposer les tranches d'ananas confit sur toute la surface de la tarte.

Répartir les quartiers de clémentines sur la moitié centrale de la tarte.

Faire fondre la gelée de coings et enduire les quartiers de clémentines au pinceau.

Déguster.