

# TATIN D'ANANAS ET CARMEL AU RHUM VIEUX

PRISCA MORJON



**Préparation**

10 min

**Cuisson**

20 min

**Personnes**

6

## Ingrédients

1 ananas  
150g de sucre de canne  
1 citron vert  
2 pincées de cannelle  
20cl de rhum vieux  
10g de beurre  
15cl d'eau  
Sel

Pour la pâte  
200 g de farine  
100 g de beurre  
50 g de sucre  
1/2 sachet de levure chimique  
1 oeuf  
1 pincée de 4 épices  
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Environ **2,00€**   
PAR PERSONNE

## Préparation

Préchauffer le four à 210°C.  
Réaliser la pâte sablée en mélangeant tous les ingrédients. La pétrir 2 minutes. L'étaler et la détailler en cercles de la dimension des moules. Entreposer au réfrigérateur.  
Peler l'ananas et le détailler en fines tranches, puis en deux.  
Réaliser un caramel : faire fondre le sucre dans une casserole chaude puis décuire à l'eau et au rhum vieux. Ajouter la vanille.  
Verser le caramel au fond du moule.  
Disposer une noix de beurre dans chaque moule puis superposer 3 à 4 demi-tranches d'ananas et saler. Saler et couvrir de pâte en prenant soin de souder les bords vers l'intérieur.  
Enfourner à 180°C durant 15 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler.  
Ajouter du caramel au beurre salé, le zeste d'un citron vert et de la cannelle.