

# *Tarte choconanas*

## *Pour 4 personnes*

*200g de pâte au cacao*

*2 tranches d'ananas de 1 cm d'épaisseur*

*1 cuil à soupe de sucre vanillé*

*1 cuil à soupe de jus de citron vert*

*100g chocolat*

*90g beurre*

*15g de farine*

*90g de sucre*

*2 œufs*

Coupez les tranches d'ananas en morceaux de 1 cm de côté.

Préchauffez le four à 200°C.

Dans une poêle faites fondre le sucre avec le jus de citron, ajoutez les morceaux d'ananas et laissez-les caraméliser légèrement.

Étalez la pâte et disposez la dans un moule ou un cadre à pâtisserie, piquez-la et placez la au congélateur le temps que le four préchauffe. Faites précuire la pâte 10 minutes à 200°C, laissez refroidir.

Faites fondre le beurre avec le chocolat au micro onde ou au bain marie. Laissez un peu refroidir avant d'incorporer le sucre, les œufs un par un, et pour finir la farine. Versez ce mélange sur le fond de tarte au cacao, disposez les morceaux d'ananas par dessus et enfournez à 180°C pendant 25 minutes, le centre de la tarte doit être à peine cuit. Laissez refroidir.

J'ai servie cette tarte le lendemain de sa confection, je l'avais laissé dehors tout ce temps, la garniture au chocolat avait formée une croute sur un cœur moelleux fondant, une tuerie.