

# *Tarte rustique ananas coco*

## *Ingrédients*

### *Pâte*

*150g de farine*

*50g de poudre de coco*

*1 cuil à soupe de cassonade*

*100g de beurre fondu*

*1 œuf*

*1 cuil à café bombée de poudre de gingembre*

### *Garniture*

*20g de beurre*

*50g de sucre*

*1 ananas(300g de chair)*

*2 cuil à soupe de rhum (au caramel pour moi)*

*1 cuil à soupe de poudre de coco*

*graines de sésame*

Pâte: Mélangez la farine, la poudre de coco, la poudre de gingembre et la cassonade. Incorporez l'œuf et le beurre fondu. Formez une boule avec la pâte, filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 1 heure.

La garniture: Epluchez l'ananas et coupez le en tranche de 0,5cm d'épaisseur.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse, ajoutez le rhum et le sucre. Mélangez puis faites dorer les tranches d'ananas dans ce caramel 4-5 minutes sur chaque faces, réservez.

Sortez la pâte du frigo, étalez-la sur une feuille de papier sulfurisé en essayant de faire un disque à peu près régulier.

Déposez les tranches d'ananas sur la pâte et saupoudrez-les de graines de sésame. Rabattez le bord de la pâte et déposez-la sur une plaque de four avant de l'enfourner à 180°C pendant 30 minutes.

Laissez refroidir sur une grille et saupoudrez de poudre de coco avant de servir.