***Tarte tatin à l'ananas***

***Pour un moule de 22cm de diamètre***

200g de pâte à tarte au choix

500g d'ananas coupé en morceaux

150g de sucre

2 cuil à soupe de rhum

25g de beurre

Coco râpée

Préchauffez le four à 200°C.

Versez le sucre dans une casserole avec le rhum faite cuire jusqu’à ce que vous obteniez un caramel ambré, coupez le feu et ajoutez les beurre en morceau, laissez le fondre, mélangez et versez ce caramel dans le moule

Répartissez les morceaux d'ananas sur le caramel puis déposez la pâte par dessus, Rabattez le bord vers l’intérieur du moule et enfournez à 200°C pendant 30 minutes

Si votre tarte rend beaucoup de jus après cuisson, récupérez le et faites le caraméliser dans une casserole puis versez-le sur la tarte.

Saupoudrez la tarte de coco râpé et servez avec une boule de glace vanille.