Cadre bleu

**Ananas roti et tuile de coco**

Pour 4 personnes

**125g de noix de coco râpée, 1 ananas, 70g de beurre, 175g de sucre en poudre, 3 cuillères à soupe de rhum, 1 gousse de vanille, 2 œufs**

**Préchauffer le four à 170°C, faire fondre 20g de beurre dans une casserole,**

**Dans un saladier, mélanger la noix de coco, 125g de sucre, les œufs, le beurre fondu jusqu’à l’obtention d’un mélange assez ferme.**

**Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier cuisson, beurrer le papier et disposer des petits tas de pâte(1cuillère à soupe) en les espaçant bien, étaler afin d’obtenir des tuiles bien rondes et d épaisseur régulière, enfourner les tuiles pour 10mn environ, sortir les tuiles du four quand elles sont dorées sur le pourtour tout en restant claires au centre, décollez-les avec une spatule en inox.**

**Eplucher l’ananas, couper la chair en morceaux. Dans une poêle, faire fondre le reste du beurre, ajouter les morceaux d’ananas, le restant du sucre, la gousse de vanille fendue, faire cuire 10mn environ à feu vif, ajouter le rhum et flamber, servir l’ananas tiède en le nappant de sauce accompagné par les tuiles à la noix de coco.**

****