

Tarte sans moule pruneaux et ananas

Pour 6 personnes

Préparation : 40 minutes

Repos : 1 heure pour la pâte

Cuisson : 35 minutes pour la tarte + 5 minutes pour le sirop

Pâte brisée :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre à température ambiante
- 15 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c à café de sel (4 g)
- 7 cl d'eau

Garniture :

- 1 ananas frais (ou 5 tranches d'ananas au sirop)
- 9 pruneaux
- 1 c à soupe de cassonade
- 1 c à soupe de poudre d'amandes

Dorure (facultative) :

- 1 jaune d'œuf
- 1 c à soupe de lait

Nappage (pour un ananas frais) :

- 3 tranches d'ananas
- 1/2 c à café de vanille liquide
- 1 c à café de rhum
- 40 g de sucre

Préparez la pâte : Pâte à réaliser à la main ou au robot. Je la prépare souvent la veille.

Dans le bol du robot, versez la farine avec le sel, le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez le beurre mou coupé en petits morceaux. Mélangez avec la feuille (vitesse 2) ou vos mimines afin d'obtenir un mélange sableux. Versez l'eau et pétrissez en augmentant la vitesse. Ne pétrissez pas trop longtemps au risque de durcir la pâte. Façonnez en boule. Filmez et placez minimum 1 heure au réfrigérateur.

Préparez la tarte : Sortez la pâte du frigo 15 à 20 minutes avant de l'utiliser pour la ramollir un peu.

Pendant ce temps, épluchez l'ananas. Ôtez les "yeux" à l'aide d'un couteau pointu. Coupez l'ananas en tranche. Enlevez le cœur dur avec un emporte-pièce ou un couteau. Placez 5 tranches d'ananas dans une assiette et saupoudrez-les de cassonade. Réservez.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Étalez la pâte et coupez un peu de pâte sur les bords pour avoir un disque correct, cette opération est facultative surtout si vous obtenez un beau disque de pâte en l'étalant. Vous devez obtenir un disque de pâte de 30 cm de diamètre environ. Enroulez un peu votre pâte sur le rouleau pour pouvoir la transporter facilement sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Répartissez la poudre d'amandes. En laissant un bord libre de 5 cm, disposez 4 tranches d'ananas sur la pâte et la 5ème tranche coupée en 4 morceaux. Répartissez les pruneaux équitablement notamment dans les trous des tranches d'ananas. Rabattez le bord de la pâte sur les fruits. Badigeonnez le bord retourné d'un mélange de jaune d'œuf/lait à l'aide d'un pinceau.

Glissez au four pour 35 minutes (+ ou - 5 minutes en fonction de votre four).

Préparez le nappage 10 minutes environ avant la fin de cuisson de la tarte: Coupez 3 tranches d'ananas en petits morceaux.

Placez les morceaux dans le bol d'un blender ou d'un mixer.

Ajoutez la vanille liquide et le rhum.

Mixez. Comme c'est une petite quantité, rajoutez un peu d'eau si vous constatez que le blender n'arrive pas à mixer. Le coulis ne doit pas être trop épais.

Passez le coulis dans une passoire fine.

Faites chauffer le coulis avec 40 g de sucre jusqu'à environ 110° C pour obtenir un sirop. J'utilise mon thermosonde pour contrôler mais vous pouvez le faire sans, le coulis doit devenir légèrement transparent.

Versez le sirop chaud sur la tarte et badigeonnez les fruits avec le pinceau.

Laissez refroidir avant de déguster.

Le nappage apporte un petit plus incontestable à cette tarte, surtout si vous prenez un ananas frais qui n'est pas forcément toujours très sucré et très juteux.

Vous prendrez bien une part.