

Tarte tatin à l'ananas

Dessert für 8-10 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Backen: ca. 50 Min.

Für ein Backblech von 28 cm Ø, Boden exakt mit Backpapier belegt

Zutaten:

- 1 Ananas (ca. 1 1/2 kg)
- 125 g Zucker
- 25 g Butter, in Stücken
- 1 Limette
- 1 ausgewallter Blätterteig (ca. 32 cm Ø)
- 1 1/2 dl saurer Halbrahm, kalt

Zubereitung:

1. Ananas schälen, vierteln, Strunk entfernen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Zucker auf dem vorbereiteten Blech verteilen.
3. Auf dem Grillrost bei mittlerer Hitze schmelzen, bis der Zucker hellbraun ist, vom Grill nehmen. Butter auf dem Caramel verteilen, schmelzen. Ananasscheiben sich leicht überlappend darauf legen. Limette heiss abspülen, trocken tupfen, Schale fein darüber reiben, ganzen Saft auspressen, darüber träufeln.
4. Blätterteig dicht einstechen, locker auf die Ananasscheiben legen. Teigrand zwischen Ananas und Blechrand schieben.
5. Auf dem Warmhalterost bei kleiner Hitze ca. 50 Min. backen. Herausnehmen, Tarte kurz stehen lassen, evtl. Saft abgiessen. Sorgfältig auf eine Tortenplatte stürzen, Tarte lauwarm oder kalt servieren. Sauren Halbrahm flaumig schlagen, dazu servieren.

Dessert pour 8 à 10 personnes

Mise en place et préparation: env. 25 min

Cuisson: env. 50 min

Pour un moule à tarte d'env. 28 cm de diamètre, le fond chemisé à la taille exacte avec du papier cuisson

Ingrédients:

- 1 ananas (env. 1 1/2 kg)
- 125 g de sucre
- 25 g de beurre, en morceaux
- 1 citron vert
- 1 abaisse de pâte feuilletée (env. 32 cm de diamètre)
- 1 1/2 dl de demi-crème acidulée, froide

Préparation:

1. Peler l'ananas, couper en quatre, retirer le cœur ligneux, couper en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur.
2. Répartir le sucre sur le moule préparé.
3. Faire fondre sur la grille de cuisson du barbecue sur feu moyen, jusqu'à obtenir un caramel brun clair, retirer de la grille. Répartir le beurre sur le caramel, faire fondre. Disposer les tranches d'ananas en les faisant se chevaucher légèrement dessus. Rincer le citron vert à l'eau chaude, essuyer, râper le zeste finement dessus, presser tout le jus, en arroser les tranches d'ananas.
4. Piquer la pâte feuilletée généreusement à la fourchette, disposer sans serrer sur les tranches d'ananas. Insérer les bords de la pâte entre l'ananas et le bord du moule.
5. Cuire sur feu doux sur la grille de mijotage env. 50 minutes. Retirer, laisser reposer brièvement la tarte, filtrer éventuellement le jus. Démouler délicatement sur un plat à tarte, servir la tarte tiède ou froide. Fouetter légèrement la demi-crème acidulée, servir en accompagnement.

Ananas-Tarte Tatin

Immer mit geschlossenem Deckel grillieren.
Toujours griller avec le couvercle fermé.

