

Tarte à l'ananas

Ingrédients

- 1 fond de pâte brisée
- 125 g de noix de coco râpée
- 1 boîte d'ananas en tranches(6 tranches)
- 150 g de crème fraîche
- 50 g de sucre
- 3 œufs
- 1 c à s de rhum

Préparation

- Garnissez un moule à tarte de pâte brisée
- Saupoudrez le fond avec 125 g de noix de coco râpée
- Egouttez les tranches d'ananas et coupez-les en morceaux
- Déposez-les sur la noix de coco
- Fouettez la crème fraîche, le sucre, les œufs, et le rhum ensemble.
- Versez sur les fruits et faites cuire au four thermostat 7 (210°C) pendant 40 minutes