

**Tarte Caramélisée à l’Ananas et Spéculoos**

**Recette :**

- pâte brisée faite maison (dans votre MAP, mettre 200g de farine, 80g de beurre, 60g d'eau froide et 2 sachets de sucre vanillé ... programme pâte seule)

- 1 grosse boite d'ananas au sirop

- 20g de beurre

- 40g de sucre en poudre

- 20cl de crème fleurette à 30%

- 40g de poudre de noisettes

- 5 spéculoos

Préparation :

Faire caraméliser les ananas en tranches avec le beurre et le sucre

Retirer la poêle du feu et ajouter la crème

Mélanger

Etaler la pâte brisée dans un moule, foncer les bords

Piquer le fond à l'aide d'une fourchette

Verser uniformément la poudre de noisettes sur la pâte

Placer les tranches d'ananas dans le moule et verser la crème par dessus

Emiétter dans votre main les spéculoos

Cuire à four préchauffé à 180° pendant 30 min

Laisser refroidir avant de déguster

[](http://storage.canalblog.com/17/31/629159/62936780.jpg)