

Tarte Amandine Ananas Spéculoos

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- ANANAS	8 tranches
- AMANDES HACHÉES	120g
- OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	35g
- BEURRE	25g
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	2-3

Recette:

- Etalez la pâte dans le moule sur le papier sulfurisé et piquez-la avec une fourchette.
- Préchauffez le four à 170°C.
- Mélangez les amandes hachées avec les œufs, le sucre et le beurre légèrement fondu. Ajoutez 4 rondelles d'ananas coupé en dés.
- Répartissez cette pâte dans le fond du moule.
- Déposez ensuite les 4 autres rondelles d'ananas sur le sommet.
- Ecrasez les spéculoos et recouvrez la tarte avec celui-ci.
- Enfournez 25 à 30 minutes afin d'obtenir une tarte bien dorée.
- Laissez refroidir avant de servir.

