

Tarte Polynésienne

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- PUDDING VANILLE (POUDRE)	2 sachets
- ANANAS	8 rondelles
- LAIT	1 litre
- SUCRE SEMOULE	100g
- CRÈME FRAICHE	5-7 cl
- CHOCOLAT BLANC	100g
- NOIX DE COCO	

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la pâte sur le papier sulfurisé dans un moule à tarte.
- Faites cuire votre pâte à blanc pendant 20 à – 25 minutes. Sortez-la du four et laissez refroidir sans démouler.
- Pendant ce temps, faites bouillir le lait avec le sucre. Ajoutez alors la poudre de pudding vanille comme indiqué sur le paquet. Fouettez hors du feu et laissez refroidir.
- Egouttez et coupez les rondelles d'ananas en deux (conservez-en une entière).
- Etalez alors une fine couche de pudding dans le fond de la tarte. Répartissez les rondelles d'ananas coupées sur cette couche puis recouvrez du reste de crème pâtissière. Déposez la dernière rondelle d'ananas au centre de la tarte. Réservez au frigo.
- Dans un caquelon, cassez le chocolat et arrosez avec la crème. Faites chauffer doucement (idéalement au bain-marie) afin d'obtenir une crème lisse.
- Versez délicatement la ganache de chocolat blanc sur toute la tarte. Saupoudrez de noix de coco.
- Réservez au frigo afin de faire refroidir cette ganache avant de démouler et déguster.

