

Tarte à l'Ananas, Bacon et Comté

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1
- ANANAS	4 à 5 tranches au sirop
- CREME FRAICHE	3 c à soupe
- BACON(S)	6 à 8 tranches
- COMTE	100 g
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Disposez votre pâte sur la plaque CRISP (avec le papier sulfurisé) et piquez-la avec une fourchette.
- Etalez dessus une fine couche de crème fraîche.
- Egouttez l'ananas, coupez-le en morceaux selon votre convenance et garnissez votre tarte d'une couche d'ananas.
- Ajoutez le bacon et enfin finissez par des tranches de Comté coupées avec un économiseur.
- Salez un peu et poivrez. Saupoudrez d'un peu de persil.
- Enfournes au four à micro-onde pendant 11 à 12 minutes sur position CRISP.

