

Tarte Amandine Ananas aux Macarons

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE SABLÉE	1 (DI-282)
- ANANAS	8 tranches
- AMANDES HACHÉES	120g
- OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	35g
- BEURRE	25g
- MACARON(S)	3 (de Nyons)

Recette:

- Confectionnez la pâte sablée avec Monsieur Cuisine comme indiqué à la recette DE-282.
- Etalez ensuite la pâte dans le moule sur du 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 ce mélange sur la pâte dans le fond du moule.
- Déposez ensuite les 4 autres rondelles d'ananas sur le sommet.
- Ecrasez les macarons et recouvrez la tarte avec ceux-ci.
- Enfournez 25 à 30 minutes afin d'obtenir une tarte bien dorée.
- Laissez refroidir avant de servir.

Remarque:

A partir de DE-427

