

Tarte tourbillon ananas-vanille

Par Pauline Petillo



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	30 min
Temps de cuisson	1 heure 15 min
Temps de repos	1 heure

Catégories : Desserts, C'est la saison, Cuisine tendance, Fruits

Découvrez notre recette aussi jolie que délicieuse de tarte tourbillon ananas-vanille ! Le saviez-vous ? L'ananas se récolte en hiver. Le Cayenne, variété la plus cultivée dans le monde, est souvent meilleur de novembre à mars. De décembre à janvier, préférez les Victoria.

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 Pâte sablée
- 2 Ananas
- 20 g Beurre froid
- 50 cl Lait
- 2 Gousses de vanille
- 200 g Sucre
- 4 Jaunes d'oeufs
- 60 g Maïzena
- 1 sachet Sucre vanillé
- 1 Orange
- Sucre glace

Réalisation

- Commencez cette **recette de tarte tourbillon ananas-vanille** en préchauffant le four à 170 °C. Foncez un moule à tarte avec la pâte sablée. Recouvrez d'un papier sulfurisé et de billes de cuisson (ou de haricots secs). Enfournez pendant 25 min.
- Faites frémir le lait avec 50 g de sucre et les graines des gousses de vanille. Coupez le feu et **laissez infuser à couvert**.
- Dans un bol, fouettez les jaunes d'oeufs avec la maïzena et 50 g de sucre pour les blanchir.** Versez les 2/3 du lait infusé sur ce mélange, fouettez et remettez dans la casserole avec le restant du lait. Sur feu moyen, fouettez constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe, puis fouettez encore 4 min sur le feu pour cuire la crème.
- Hors du feu, ajoutez le beurre bien froid. Réservez la crème dans un plat, filmez au contact, **laissez refroidir et mettez-la au réfrigérateur pendant 1 h.**
- Coupez les ananas en tranches**, placez-les dans un plat et recouvrez-les de sucre vanillé. Pressez l'orange.
- Faites un caramel** en versant dans une casserole les 100 g de sucre restant et 20 cl d'eau. Déglacez avec le jus d'orange. Versez le caramel sur l'ananas et faites rôtir au four à 170 °C pendant 35 min en prenant soin d'arroser régulièrement l'ananas avec le caramel.
- Garnissez le fond de tarte avec la crème pâtissière vanillée** puis recouvrez de tranches d'ananas refroidies en réalisant une rosace. Saupoudrez la tarte de sucre glace.