

Régal

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

Ingédients

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

- 1 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.
- 2 Faites frémir le lait avec 50 g de sucre et les graines des gousses de vanille. Coupez le feu et **laissez infuser à couvert**.
- 3 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.
- 4 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**.
- 5 **Coupez les ananas en tranches**, placez-les dans un plat et recouvrez-les de sucre vanillé. Pressez l'orange.
- 6 **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.
- 7 **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.