

Tartelettes coco et ananas façon piña colada

Préparation **20 mn**Cuisson **5 mn**Temps Total **25 mn**

Ingédients / pour 4 personnes

- 1 paquet de biscuits Gerblé coco-citron
- 40 g de beurre
- 20 g de cassonade
- 10 g de sucre glace
- 400 g de chair d'ananas
- 3 cuillères à soupe de sirop d'agave
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 15 cl de crème liquide entière
- 1 petite boîte de lait de coco bien froide
- 1 cuillère à soupe de noix de coco râpée ou de zeste de citron

PRÉPARATION

1 Placez les biscuits dans un sachet hermétique et, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, réduisez-les en miettes. Versez-les dans un saladier.

2 Faîtes fondre le beurre et versez-le sur les biscuits. Ajoutez le sucre et mélangez bien.

3 Placez 4 emporte-pièces d'environ 8 cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie. Remplissez les cercles de biscuits émiettés sur 1 cm d'épaisseur afin de former le fond de la tartelette. Tassez bien les biscuits en essayant de remonter légèrement sur les bords des cercles. Placez au frais pendant environ 1 à 2 h. L'idéal étant de les confectionner la veille et de les laisser une nuit au frais.

4 Pendant ce temps, détaillez la chair d'ananas en petits cubes. Versez le sirop d'agave dans une poêle et portez à ébullition jusqu'à ce qu'un caramel se forme. Plongez-y tout doucement les dés d'ananas, et poursuivez la cuisson pendant 5 min sur feu vif en remuant souvent. L'ananas doit prendre une jolie couleur dorée. Juste avant la fin de la cuisson, arrosez l'ananas avec le rhum, et cuisez jusqu'à absorption complète du liquide. Laissez refroidir.

5 Versez la crème liquide bien froide et le sucre glace dans un saladier préalablement placé au frais.

Pour finir

Récupérez la partie figée de la boîte de lait de coco et ajoutez-la à la crème liquide. Fouettez le tout en chantilly bien ferme, mettez-la dans une poche à douille et réservez-la au frais.