

## Tarte à l'ananas

Pour 8 personnes.

Pâte : 250 g de farine, 125 g de beurre, 1 petit verre de lait, 1 pincée de sel.

Crème: 1/2 litre de lait, 4 jaunes d'œufs, 125 g de sucre semoule, 60 g de farine.

1 boîte d'ananas en tranches.

Préparer votre pâte et en garnir le moule. Faire cuire 20 minutes, laisser refroidir.

Dans un saladier, incorporez les jaunes d'œufs et le sucre.

Quand le mélange blanchit, ajouter la farine puis le lait bouillant.

Mettre sur le feu une minute en tournant sans arrêt, ne pas laisser bouillir, faire refroidir et verser sur la tarte.

Faire dorer au beurre les tranches d'ananas coupées en deux, et les disposer sur la tarte.

Arrosez d'un peu de rhum.

Petit conseil : on peut aussi utiliser une boîte d'ananas en morceaux. Et pour choisir la boîte dont on a besoin, ne pas oublier pas de prendre : « une petite boîte quand on est deux... une grande boîte quand on est nombreux ! ».



Cliquez sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.