

Ingrédients

1 gros ananas mûr et parfumé
160 ml (2/3 tasse) de sucre
30 ml (2 c. à soupe) d'eau
80 ml (1/3 tasse) de beurre demi-sel, en morceaux
30 ml (2 c. à soupe) de rhum brun (facultatif)
Poivre long, râpé finement
Poivre noir, moulu grossièrement

Pâte Brisée

250 ml (1 tasse) de farine non blanchie
30 ml (2 c. à soupe) de cassonade dorée tassée
100 ml (6 ½ c. à soupe) de beurre demi-sel froid, en petits dés
125 ml (1/2 tasse) de noix de macadam hachées au robot culinaire
30-37,5 ml (2-2 ½ c. à soupe) de rhum brun

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : environ 35 minutes

Temps de refroidissement : 30 minutes

Temps de repos : 1 heure

Nombre de portion : 6

Préparation

Préchauffer le four à 190°C (375°F)

Mettre le sucre et l'eau dans une petite casserole et cuire à feu moyen en brassant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Augmenter le feu à vif et cuire sans remuer jusqu'à ce que le sirop soit ambré.

Retirer la casserole du feu, ajouter le beurre, bien mélanger et verser le caramel dans un moule rond de 22,5 cm de diamètre par 4 cm de profondeur (9 po x 1 ½ po). (Éviter les moules à charnières qui ne retiendraient pas le jus de cuisson)

Couper le dessus de la base de l'ananas, puis le peler en retirant en même temps les yeux (les petits ronds durs qui se trouvent sous la pelure). Trancher l'ananas en quatre, en traversant le cœur, retirer le cœur et couper chaque quartier en tranches d'environ 2 cm (¾ po) d'épaisseur. Déposer les tranches sur le caramel en les tassant le plus possible et en les superposant légèrement.

Abaisser la pâte Brisée en un cercle d'environ 30 cm (12 po) de diamètre, la déposer sur les ananas, puis bien enfoncer l'excédent entre les fruits et la paroi du moule. Cuire au tiers inférieur du four 30 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Retirer du four et laisser refroidir au moins 1 heure et jusqu'à 12 heures.

Au moment de servir, passer la lame d'un petit couteau entre la croûte et la paroi du moule, placer une grande assiette de service sur le moule, retourner le tout et démouler la Tatin. Au besoin, remettre les morceaux d'ananas qui seraient restés collés au fond du moule à leurs emplacements respectifs. (Si la Tatin était complètement refroidie, la réchauffer d'abord environ 15 minutes au four préchauffé à 180°C (350°F) avant de la démouler.) Dans une petite casserole, chauffer le rhum. Devant les convives, le faire flamber, puis le verser sur la tarte. Garnir généreusement de poivre long et de poivre noir, puis servir sans attendre.

Pâte Brisée aux noix de macadam et au rhum

Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine et la cassonade. Ajouter les dés de beurre et les noix de macadam et sabler le mélange avec les mains jusqu'à l'obtention d'une texture de chapelure grossière.

Verser juste ce qu'il faut de rhum pour que la pâte adhère ensemble lorsqu'on la mélange à l'aide d'une fourchette. Abaisser la pâte en un cercle d'environ 15 cm (6 po) de diamètre, l'envelopper dans une pellicule de plastique et la réfrigérer 30 minutes.

Une recette de notre chef épicierien
Jean-François Plante



Tarte Tatin à l'ananas et aux
deux poivres, pâte Brisée
aux noix de macadam et au
rhum

VALMONT

Depuis 1958