# Tarte à l'ananas

*19/02/2020 à 16h03*

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1h

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 4 blancs d'oeufs
- 4 jaunes d'œufs
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1/4 de l d'eau
- 3 cuillères à soupe de maïzena
- 1 boîte d'ananas

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C (th6.) ;
- Etalez la pâte brisée dans un moule et faites-la cuire à blanc (remplissez avec des lentilles par exemple) ;
- Pendant ce temps, mettez le jus de l'ananas dans une petite casserole à feu doux, ajoutez le sucre, la maïzena et l'eau tout en remuant bien. Retirez du feu à ébullition ;
- Ajoutez les jaunes d'œufs en remuez ;
- Quand la pâte est assez cuite, enlevez les lentilles et mettez les ananas coupés en dés puis ajoutez le mélange que vous venez de faire ;
- Laissez cuire pendant 20 à 25 minutes ;
- Pendant ce temps, montez les blancs en neige et garnissez la tarte avec, remettez au four th.7/8 (220°C), sous surveillance jusqu'à ce que le blanc prenne de la couleur et laissez refroidir.