
Tartelettes amandines à l'ananas par hanane.com



Après [les tartelettes amandines carrées à la pêche](#), et la [tarte aux poires](#) voici une nouvelle variante, des petites tartelettes gourmandes alliant ananas et amandes...

Pour 6 tartelettes:

Une pâte feuilletée ou sablée

1/2 ananas ou une petite boîte d'ananas

50g de beurre mou

50g de sucre

60g de poudre d'amande

Une cuil. à café d'arôme vanille

1 œuf

1 cuil. à soupe bombée maïzena

1 cuil. à soupe de cassonade

Battre le beurre mou avec le sucre et la vanille, ajouter l'œuf puis bien mélanger

Incorporer la poudre d'amande et la maïzena

Placer la crème au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Foncer les moules à tartelettes ([j'ai utilisé le fonceur ici clic](#)).

Piquer le fond de chaque empreinte avec une fourchette puis étaler une cuil. à soupe de crème.

Couper l'ananas en dès et disposer les au dessus de la crème.

Saupoudrer de cassonade puis mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 20 à 30 minutes.

Une fois les tartelettes cuites, les sortir du four, laisser les refroidir complètement avant de démouler.

Pour leur donner plus de brillance, je les ai badigeonné de nappage à tarte ([ici clic](#))

bon ap ;)