



## Tarte ananas et noix de coco

---

Préparation : 15 mn  
Cuisson : 30 mn

### Pour 4 personnes :

- 250g de pâte sablée
- 3 œufs
- 80g de sucre
- Quelques amandes effilées
- 30g de raisins secs
- 5cl de rhum
- ¼ litre de crème fraîche
- 100g de noix de coco râpée
- ½ gousses de vanille
- 5 tranches d'ananas
- Confiture d'abricots

Faire gonfler les raisins dans le rhum.

Préparer la garniture : mélanger la crème avec la pulpe extraite (avec la pointe d'un couteau) de l'intérieur de la ½ gousse de vanille, les œufs, la noix de coco, le sucre et les raisins secs égouttés (réserver le rhum).

Bien mélanger et verser ensuite cette garniture dans le fond de tarte.

Couper les tranches d'ananas en petits triangles et les poser délicatement sur la garniture.

Cuire au four 30 min.

Faire dorer les amandes et les réserver.

Mélanger la confiture d'abricots légèrement tiède avec le rhum.

Lorsque la tarte est cuite, la laisser redevenir tiède, puis la napper de confiture et décorer avec les amandes. Servir tiède.