 **Tarte ananas verveine**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/07/tarte-ananas-verveine-p1110637-r.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte :**  
**- 230 g de farine**  
**- 35 g de sucre**  
**- 115 g de beurre**  
**- 60 g d'eau**

**La garniture :**  
**- 1 boîte d'**[**ananas**](https://recettes.de/ananas) **au sirop de 560 g (1)**  
**- 100 ml de lait**  
**- 20 feuilles de** [**verveine**](https://recettes.de/verveine)  
**- 3 œufs  
- 150 g de crème fraîche**  
**- 100 g de sucre vanillé**

**1 cercle à tarte de 28 cm de diamètre posé sur la plaque du four**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
  
**La pâte :**  
Vous le ferez avec les proportions données en suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Foncer le cercle avec la pâte et la piquer à la fourchette.  
Couvrir et garder au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :**  
Égoutter les ananas au sirop (garder deux cuillerées de sirop).  
Recouper les morceaux s'ils sont trop gros.  
Répartir les dés d'ananas bien égouttés sur le fond de pâte.  
Porter le lait à ébullition dans une petite casserole.  
Hors du feu, ajouter les feuilles de verveine, couvrir et laisser infuser pendant 5 minutes puis retirer les feuilles.  
Dans un saladier, travailler au fouet les œufs, le sucre et la crème.  
Ajouter le lait infusé en mélangeant bien.  
Répartir les dés d'ananas bien égouttés sur le fond de pâte.  
Verser délicatement la crème à la verveine sur les dés d'ananas.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Décercler délicatement et laisser refroidir sur une grille après avoir badigeonné le dessus de sirop à l'aide d'un pinceau.  
Déguster la Tarte ananas verveine bien fraiche.