 **Tatin d’ananas**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/archives/98/31362561.jpg)

Pour 1 plaque de 8 tartelettes :   
  
**- 250 g de pâte brisée   
- 600 g d'ananas en morceaux   
- 50 g de beurre   
- 1 sachet de sucre vanillé   
- 1 càs de sucre roux -**

**1 plaque d'empreintes de 8 tartelettes**  
**Préchauffage du four à 200°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

Peler et couper l'ananas en petits dés. En garder 600 g.  
Faire fondre le beurre dans une poêle avec les sucres. Ajouter l'ananas et laisser caraméliser pendant une dizaine de minutes en remuant souvent.

Répartir les dés d'ananas dans les empreintes.  
Étaler la pâte et découper à l'emporte pièce 8 cercles de diamètre un peu plus grand que celui des empreintes.  
Les poser sur les dés d'ananas en rentrant les bords de pâte à l'intérieur.  
Mettre au four préchauffé à 200° pendant environ 25 mn.  
Démouler chaud.

***Je les ai servies tièdes avec une boule de glace à la vanille et un coulis d'ananas (fait au Thermomix).***