**Tartelettes des Antilles**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2010/09/Tartelettes-des-Antilles-DSC_6328_4169.jpg) Pour 7 tartelettes des Antilles

**Pâte brisée sucrée :**  
**- 300 g de farine  
- 1 pincée de sel  
- 1 pincée de cannelle  
- 15 g de sucre en poudre  
- 150 g de beurre  
- 75 g d'eau  
Garniture :  
- 400 g de chair d'ananas  
- 3 œufs  
- 75 g de sucre en poudre  
- 20 g de crème fraîche épaisse  
- 2 càs de rhum blanc**

**7 moules à tartelettes de 10 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La pâte brisée sucrée :**

Mélanger la farine, le sucre, le sel et la cannelle.  
Incorporer le beurre en parcelles jusqu'à obtenir un sable grossier.  
Ajouter enfin l'eau et pétrir rapidement.  
Faire une boule.  
Étaler la pâte et foncer les moules à tartelettes.  
Piquer à la fourchette et mettre au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :**

Ôter l'écorce et le centre fibreux de l'ananas.  
Récupérer 400 g de pulpe et la couper en dés.  
Mixer en purée fine.  
Battre les blancs d'œufs en neige avec 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre.  
Ajouter à la pulpe d'ananas, le rhum, le reste de sucre, les jaunes d'œufs et la crème fraîche.   
Lorsque le mélange est homogène, incorporer les blancs en neige délicatement. Remplir les fonds de tartelette de crème à l'ananas.  
Faire cuire pendant 30 minutes environ en surveillant.   
Démouler, laisser refroidir.  
Saupoudrer de sucre glace avant de servir.