**Tarte renversée à l'ananas**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/01/tarte-renversee-a-lananas-p1060823.psd-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La compotée d'ananas :  
-  les ¾ de l'**[**ananas**](https://recettes.de/ananas)  
**- 15 g de sucre**  
**- ¼ de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**  
**- 1 càs de rhum si désiré**  
**- 2 càs de jus de citron jaune ou vert**  
  
Éplucher l'ananas et retirer le centre fibreux.  
Couper la chair en petits dés et la mettre dans une casserole avec le sucre, la vanille et le jus de citron.  
Laisser cuire à frémissement en remuant souvent jusqu'à ce que le liquide soit évaporé et l'obtention d'une compotée.  
Ajouter éventuellement le rhum, puis mixer finement.  
Laisser refroidir. **La garniture :  
- Le ¼ de l'ananas**  
**- 10 g de beurre**  
**- 15 g de sucre**  
**- ¼ de càc de vanille en poudre**  
**- le zeste d'un** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **jaune ou vert**  
**- 2 càs de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum)

Couper le morceau d'ananas en tranches puis en petits triangles.  
Faire fondre le sucre dans le beurre dans une poêle.  
Ajouter les triangles d'ananas et la vanille.  
Faire cuire en remuant jusqu'à légère coloration.  
[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png)Éteindre la hotte. Verser le rhum et faire flamber.  
Laisser refroidir.

**Le fond de tarte :  
- 80 g de beurre**  
**- 3** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
**- 60 g de sucre**  
**- 40 g de farine**  
**- 1,5 càc de levure chimique**  
**- 90 g d**[**'amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**

**1 moule à tarte renversée de 28 cm de Ø légèrement beurré**

**Préchauffage du four à 160°C**[Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Monter les blancs en neige avec le sucre.  
Mélanger la farine, la levure et les amandes en poudre.  
Ajouter le beurre tiède et bien mélanger.  
Incorporer les blancs délicatement à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser tiédir un peu avant de démouler sur le plat de service.

**La chantilly au mascarpone :  
- 180 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 180 g de crème fleurette très froide**  
**- 1 pincée de poudre de vanille**

Fouetter le mascarpone pour l'assouplir.  
Ajouter la vanille et la crème fleurette et fouetter jusqu'à l'obtention d'une chantilly ferme.  
Mettre la crème au frais dans une poche à douille.

**La finition :  
- le zeste d'un citron**

Étaler la compotée d'ananas dans le creux de la tarte.  
Pocher la crème mascarpone-chantilly pour recouvrir  la compote.  
Décorer de triangles d'ananas et saupoudrer de zestes de citron.  
Mettre au frais jusqu'à la dégustation.