

TARTE A L'ANANAS

Ingrédients

Un rouleau de pâte feuilletée (fond de tarte)

Un rouleau de pâte feuilletée (croisillons)

1 boîte d'ananas en morceaux

150 g de cassonade

1 oeuf



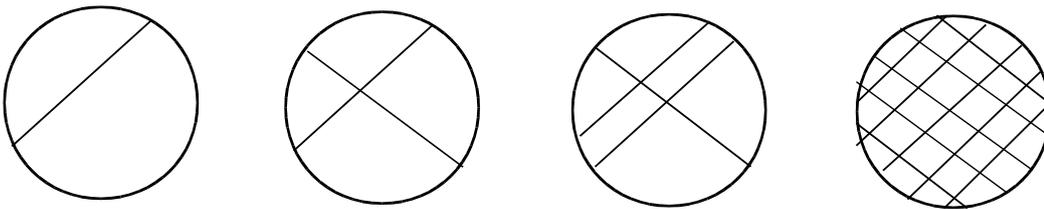
Déroulement

1 Etale la pâte dans un moule à tarte.

2 Découpe des bandes de 1 cm environ sur la deuxième pâte pour faire des croisillons (avec une roulette à pâtisserie ou un couteau)...

3 Place-les sur la première pâte :

Avec un dessin je suis sûre que tu comprends mieux



4 Place un morceau d'ananas dans chaque trou (tu as vu ? Ils sont *en forme de losange*, demande à ta maman ou ton papa de te montrer ce que c'est...)

5 Prépare un mélange cassonade + œuf + un peu du jus d'ananas de la boîte.

6 Verse- le dans le fond de tarte.

4 Fais cuire 180°pendant environ 20 minutes .

5 Régale-toi !!!

6 Il te reste de la pate feuilletée ? Découpe des petits triangles, place un carré de chocolat et roule-les... et hop des mini-croissants !!!

