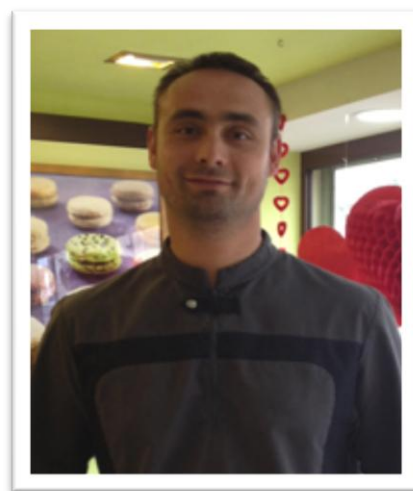


## PÂTISSERIE JANNY

20 Avenue Carnot, 54130 SAINT MAX

78 Avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny, 54000 NANCY



BENOIT JANNY

### Tarte CUBA

Pour 2 tartes 4 personnes 18 cm de diamètre

#### **Ingrédients de la pâte sablée :**

250g beurre - 200g sucre glace- 2 œufs

1g de sel - 500g farine

**Préparation :** Mélanger les ingrédients dans l'ordre en ramollissant le beurre au départ et obtenir une pâte homogène. Réserver au froid

#### **Ingrédients du Crèmeux ananas :**

300g pulpe ananas - 100g jaunes- 125g œufs

75 g sucre - 130g beurre- 5g gélatine

**Préparation :** mélanger la pulpe d'ananas avec les jaunes, les œufs et le sucre Donner un léger bouillon tout en remuant, ajouter la gélatine trempée dans de l'eau froide, mixer et réserver au froid, à 40° mélanger le beurre et mixer laisser reposer au froid

#### **Ingrédients de la Ganache Chocolat :**

100 g lait - 1.5 feuille gélatine (2.5g) -5 g de glucose- 200g crème - 145g chocolat noir

**Préparation :** Faire fondre le chocolat à 45°, poser le glucose dessus, faire bouillir le lait et ajouter la gélatine trempée dans de l'eau froide. Verser sur chocolat fondu, mixer et ajouter la crème liquide froide et mixer à nouveau puis réserver au frais

**Ingrédients de l'Ananas poêlé flambé :** un ananas frais cassonade beurre rhum Havana

**Préparation :** Faire dorer les morceaux d'ananas dans du beurre avec la cassonade puis flamber avec le rhum

**Montage :** faire un fond de tarte puis garnir avec crèmeux à l'ananas , puis pocher ganache chocolat et décorer avec morceaux ananas

BONNE DEGUSTATION !

En partenariat avec **CUISINE PLUS**  
Avec l'aimable concours du Magasin d'Usine de **BUYER**  
Et les vêtements professionnels **BRAGARD** **de BUYER**  
DEPUIS 1939