# TATIN D’ANANAS et CARAMEL A LA MENTHE

**Pour 8 personnes Cuisson 30mn préparation 10mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 pâte sablée | 5 carrés de chocolat |
| 1 boîte d’ananas en tranches de 350g | 100ml de d’eau |
| ½ bouquet de menthe |  |
| 60g de sucre |  |

1° Préchauffez votre four th 7/8 (220°C).

2° Dans une casserole, faites chauffer l’eau sur le feu moyen et ajoutez les feuilles de menthe lavées.

3° Laisser infuser la menthe environ 5mn. Retirez les feuilles et ajoutez le sucre

4° Laissez cuire sans mélanger 5/10mn jusqu’à l’obtention d’un caramel.

5° Verser immédiatement dans un moule à manqué.

6° Sur ce caramel, disposez les tranches d’ananas. Recouvrez de la pâte sablée et glissez-la bien contre les bords du moule

7° Faites cuire 20/25mn. Démoulez dès la sortie du four et une fois refroidit râpé le chocolat sur les ananas