

Tarte tatin met ananas en rozemarijn

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Moeilijk

Ingrediënten

Karamel:

225 gram fijne suiker
4 eetlepels water
1 takje rozemarijn (fijngesneden)
1 ananas (klein)
1 bladerdeeg (kant-en-klaar)

Bereidingswijze

1. **MAAK EERST DE KARAMEL: schep de suiker in een steelpan en voeg het water toe. Zet op het vuur en breng aan de kook. Laat zachtjes pruttelen tot de karamel lichtjes begint te kleuren. Voeg de rozemarijn toe. Zet apart.**
2. **Schil de ananas en snij in kwartjes. Verwijder de harde kern. Snij de ananas in stukjes en leg die op de bodem van een taartvorm. Giet de karamel hierover. Leg het bladerdeeg erbovenop.**
3. **Zet de taart 30 à 40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat 10 minuten rusten.**
4. **Zet een groot bord of een schaal op de taartvorm. Draai in een snelle beweging om en verwijder de vorm.**