

## Pai à l'ananas (gâteau tahitien)

### Ingrédients pour 8 parts :

- 500gr de farine
- 175gr de beurre
- 50gr de sucre
- 3 œufs
- 1 jaune d'œuf (dorure)
- **Compote** : 1 ananas + 50gr de sucre + 1 bâton de vanille (*variante : à la place de l'ananas vous pouvez utiliser de la banane, noix de coco,...*)

### Recette :

- **Préchauffer le four** : 180° thermostat 6
- **Compote** : éplucher à vif l'ananas et le découper en petits morceaux ; faire cuire dans une casserole à feu doux avec le sucre et le bâton de vanille fendu en deux ; laisser bien cuire puis mixer ; enfin laisser refroidir.
- **Pâte** : mélanger la farine, le sucre et le beurre ; ajouter les œufs, pétrir la pâte et mettre en boule en recouvrant d'un torchon ; laisser reposer au moins 30min.
- **Partager la pâte en deux** ; Étaler la première partie dans une assiette plate beurrée (attention l'assiette doit aller au four) ; déposer la compote d'ananas au centre, bien étaler ; Avec la deuxième partie de la pâte recouvrir. Couper les bords puis à l'aide d'une fourchette pincer les bords. Faire deux petits trous au dessus.
- A l'aide d'un pinceau, **badigeonner d'un jaune d'œuf**
- **Faire cuire** au four 20 min. (selon le four)