

Zoetzure taart van **Marie-Galante** en **ananas**



8 mensen

20 min voorbereiding

40 min koken

De ingrediënten

Voor de taart:

2 blikjes van 320g la belle-iloise Marie-Galante tonijnvlokken

40 g paneermeel

2 bladerdeeg (geen pure boter)

1/4 ananas, 200 g geschild

Voor de vergulding: **1 eierdooier** en water

Voor de decoratie: een paar blauwe maanzaadjes en 1 boon

De fasen

- 1- Meng de tonijn met het paneermeel
- 2- Schil de ananas en snijd in dunne reepjes (1 mm dik) in een keukenmachine
- 3- Droog de ananasreepjes 15 minuten in een oven van 180°C (th.6)
- 4- Rol het eerste deeg uit en verdeel het tonijnmengsel er gelijkmatig overheen
- 5- Schik de ananasschijven erop (niet te dicht op elkaar) en verberg de tuinboon
- 6- Bevochtig de randen van het deeg en bedek met de tweede laag
- 7- Druk de randen samen met je vingers en maak een schoorsteen (een klein gaatje om stoom te laten ontsnappen)
- 8- Bestrijk met de vergulding (eierdooier + water) om een mooie gouden kleur te krijgen wanneer ze gaar zijn
- 9- Teken met de punt van een mes visjes en golfjes op de bovenkant van de galette des rois (je kunt deze versieringen zelfs in reliëf maken met restjes bladerdeeg)
- 10- Leg er een paar blauwe maanzaadjes op om de decoratie af te maken
- 11- Bak 30 tot 40 minuten in een hete oven op 210°C (gasstand 7)
- 12- Serveer warm

