Tourte sucrée-salée **à la Marie-Galante** et à l'ananas

8 personnes | 20 min préparation | 40 min cuisson

Les ingrédients

Pour la tourte :
2 boîtes de 320 g d'Émietté de Thon à la Marie-Galante la belle-iloise
40 g de chapelure
2 pâtes feuilletées (pas pur beurre)
1/4 d'ananas, soit 200 g épluché
Pour la dorure : **1 jaune** d'œuf et de l'eau
Pour le décor : quelques graines de pavot bleu et 1 fève

Les étapes

1- Mélanger le thon avec la chapelure
2- Éplucher l'ananas et le couper en fines lamelles (1 mm d'épaisseur) au robot
3- Sécher les lamelles d'ananas dans un four à 180°C (th.6) pendant 15 min
4- Étaler la première pâte et répartir le mélange de thon de façon homogène
5- Disposer dessus les tranches d'ananas (pas trop rapprochées) et cacher la fève
6- Humidifier les bords de la pâte et recouvrir avec la seconde
7- Presser le tour avec les doigts pour coller les bords et faire une cheminée (petit trou pour échapper la vapeur)
8- Badigeonner avec la dorure (jaune d'œuf + eau) afin d'obtenir une jolie couleur dorée à la cuisson
9- Dessiner avec la pointe d'un couteau des petits poissons et des vagues sur le dessus de la galette des rois (vous pouvez même faire ces décors en relief avec des chutes de pâte feuilletée)
10- Disposer dessus quelques graines de pavot bleu pour finir le décor
11- Enfourner à four chaud 30 à 40 minutes à 210°C (th.7)
12- Servir tiède