

Carrés exotiques à l'ananas

Pour 48 mini-carrés

Préparation : 20 min – Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 2 œufs
- 1 bouchon de Rhum Brun ou Negrita
- 80g de sucre
- 100g de beurre mou ou fondu
- 20g de Maïzena
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100g de noix de coco râpée
- 80g de crème liquide entière
- 500g d'ananas au sirop
- 5cs de jus d'ananas



Ustensiles spécifiques : un pichet verseur, une spatule coudée, un cul-de-poule, une cuillère magique, une toile siliconée, un moule 48 mini-cubes et une plaque aluminium perforée.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Placer le moule mini-cubes sur la plaque alu perforée.
- Dans le pichet verseur, fouetter avec la cuillère magique, les œufs, le Rhum et le sucre.
- Ajouter le beurre mou ou fondu au choix. Bien mélanger le tout.
- Verser le jus d'ananas et la crème liquide. Fouetter le tout.
- Ajouter ensuite la maïzena, la levure et la noix de coco. Bien mélanger et lisser.
- Couper des petits morceaux d'ananas et les déposer dans le fond de chaque carré.
- Verser la préparation dessus et claquer la plaque de façon à tasser la préparation.
- Ajouter une toile siliconée sur le dessus et cuire durant 15 min.
- Laisser refroidir avant de démouler.

Bon appétit !



Moule « mini-cubes »

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle