

Minis Renversés à l'Ananas

Ingrédients :

- * 3 œufs
- * 150 g de farine
- * ½ sachet de levure chimique
- * 80 g de cassonade
- * 100 g de crème liquide
- * 2 à 3 gouttes d'extrait de rhum
- * 6 rondelles d'ananas + cassonade



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes Grands Ronds (FP 2777) sur la plaque perforée.

Égouttez les ananas, saupoudrez les fonds des empreintes avec un peu de cassonade, puis posez une tranche d'ananas dans chaque rond Mettez les au four pour faire caraméliser, le temps de préparer la pâte.

Séparez les jaunes des blancs et fouettez les jaunes avec la cassonade pour les faire mousser. Ajoutez la crème, l'extrait de rhum, puis la farine et la levure.

Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les dans la pâte

Sortez les empreintes du four, couvrez les ananas de la pâte en enfournez pendant 20 à 25 minutes. Laissez refroidir complètement avant de démouler.

Servez avec une glace à la vanille ou une crème chantilly.