

# Plaisirs Gourmands d'Isa

## Ananas Surprise

Pour 5 personnes :

200 g + 80 g de sucre en poudre  
2 cuillères à soupe d'eau  
2 œufs et 1 jaune  
20 cl de crème liquide  
10 cl de lait entier  
½ cuillère à soupe de rhum  
1 gousse de vanille  
5 tranches d'ananas  
5 tranches de brioche  
5 ramequins de 10 cm de diamètre (style à crème brûlée)



Préchauffez votre four à 170°C.

Dans une casserole faites chauffer les 200 g de sucre et l'eau jusqu'à obtenir un caramel.

Découpez des cercles de papier sulfurisé et disposez-les dans les moules. Versez dedans le caramel.

Mélangez au fouet les 80 g de sucre, les œufs et le jaune. Ajoutez la crème liquide, le lait et le rhum.

Fendez la gousse de vanille en 2 et grattez les graines que vous ajoutez à la préparation précédente.

Découpez dans les tranches de brioche des cercles de 9,5 cm.

Placez dans chaque moule une tranche d'ananas sur le caramel, puis une tranche de brioche et enfin répartissez la préparation aux œufs.

Faites cuire pendant 35 min.

Démoulez tiède sur les assiettes (attention au caramel chaud !!) et servez aussitôt.