



Gâteaux

Gâteau à l'ananas



50 min **20 min** **30 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

417

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le gâteau à l'ananas

200 g **Ananas**
150 g **Chocolat blanc**
80 g **Beurre**
30 g **Noix de coco rapée**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
70 g **Crème fraîche épaisse**
60 g **Farine**
50 g **Sucre semoule**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

1 **Noix de coco rapée**
1 **Sucre glace**

Étape 1

Préparation

- 1 Sortir le beurre 1 heure à l'avance pour qu'il soit à température ambiante.
- 2 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
- 3 Faire fondre le chocolat au bain marie. Emincer l'ananas.
- 4 Dans le cul de poule, fouetter le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance de pommade.
- 5 Ajouter le chocolat fondu, la crème, une pincée de sel et les oeufs un à un. Bien mélanger.
- 6 Incorporer la noix de coco puis la farine et enfin les dés d'ananas. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Étape 2

Cuisson et dressage

- 1 Verser la pâte dans le moule beurré et fariné. Faire cuire pendant 30 minutes.
- 2 Sortir du four et laisser complètement refroidir avant de démouler.
- 3 Au moment de servir, saupoudrer de noix de coco et de sucre glace éventuellement.