

Gâteau ananas

1 boîte d'ananas en tranches
200 g de beurre
100 g de sucre en poudre
200 g de farine
4 œufs
1 sachet de levure chimique
1 citron vert non traité
1 dose de rhum (facultatif si enfants)

Préchauffez le four à 180°C.

Préparez le caramel : faites cuire le sucre avec 3 cl d'eau dans une casserole sur feu moyen, sans remuer. Lorsque le caramel est blond foncé, versez-le dans un moule à bord hauts.

Égouttez les tranches d'ananas et conservez le sirop. Disposez sur le caramel

Battez les œufs avec 6 cuil. à soupe de sirop d'ananas jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux. Faites fondre le beurre et versez-le sur les œufs. Ajoutez la farine tamisée avec la levure chimique, mélangez bien. Ajoutez le rhum et zestez un citron vert sur la préparation et mélangez de nouveau. Versez l'appareil à gâteau sur les tranches d'ananas.

Enfournez pour 30 minutes et démoulez dès la sortie du four. Mélangez le reste du sirop et le jus du citron vert et versez sur le gâteau pour l'imbiber.

Laissez tiédir quelques instants et dégustez !

Meringues à la noix de coco

(pour 40 à 50 pièces)

4 blancs d'œuf (130 – 150g)
200 – 250 g de sucre
1-2 c. à café de jus de citron
200 – 250g de noix de coco râpée

Battre les blancs d'œufs en neige très ferme. Ajouter le sucre et le jus de citron en continuant de battre jusqu'à obtention d'une masse mousseuse et brillante.

Ajouter la noix de coco. Mélanger.

Former des petits tas sur une plaque couverte de papier cuisson.

Laisser cuire au four à 130° -150° C pendant 20 à 30 minutes.