

Moelleux Ananas



Préparation pour 10 Moelleux 1 ananas frais

125g de sucre

2 œufs entiers

50g de beurre fondu

10g de levure

200ml de lait

250g de farine

Découper l'ananas en petit dés. Réserver.

Mélanger le sucre, les œufs, le beurre, la levure.

Ajouter la farine, bien mélanger, il faut que la pâte soit homogène.

Ajouter le lait, bien mélanger.

Ajouter les dés d'ananas et mélanger.

Beurrer des petits moules et verser la préparation.

Cuisson : Cuire au four pendant 10 à 15 minutes à 200°C

Conseil du chef : Présenter le moelleux avec une crème anglaise ou des fruits coupés. Vous pouvez remplacer l'ananas par d'autres fruits.

Recette réalisée au salon de la Gastronomie avec Régis Maynard comédien assistant du chef Régis Semet ... Une belle comédie ! En savoir plus ... helloresto