

# Crème caramélisé aux parfums créole

## Ingrédients (pour 6 personnes)

1boite 4/4 d'ananas en tranches

180g de sucre

6 œufs entiers

50g de cassonade

1 jus de citron vert

50g de farine tamisé

10cl de rhum ambré



## Préparation :

- 1) Dans un mixer versez les 2/3 des tranches d'ananas et tout le jus de la boîte et mixer pendant 10 secondes
- 2) Versez le tout dans une casserole avec les 180g de sucre et laissez bouillir pendant 5 minutes.
- 3) Ajoutez alors le 1/3 de l'ananas restant coupé en petits dés, et laissez réduire à découvert encore 5 minutes, puis laissez tiédir hors du feu.
- 4) A part dans un saladier mélangez au fouet 50g de farine avec le jus de citron vert, versez vos **5cl** de rhum, remuez bien puis y ajoutez les 6 œufs, alors lorsque l'ensemble sera bien lisse, ajoutez votre appareil d'ananas en remuant à la spatule.
- 5) **Pour le caramel:** mettez 50g de cassonade, les 5cl de rhum restant et 2 cuillères à soupe d'eau, lorsqu'il aura pris une belle couleur versez dans un moule en porcelaine en le faisant adhérer au fond et aux parois, puis laissez refroidir ½ heure
- 6) Préchauffer le four à 180° (th6)
- 7) Versez alors votre préparation d'ananas dans le moule caramélisé et cuisez au bain-marie pendant 50minutes (testez à l'aiguille).

Au sortir du four attendez 15 minutes avant de démoulez.

Vous pourrez déguster cette crème d'ananas aux parfums créole en tranches épaisses chaude, tiède ou froide.