

Ananas surprise au caramel beurre salé

pour 6 personne

ingredient

pour faire le caramel au beurre salé

70gr d eau

100gr de creme liquide

30gr de beurre

100gr de cassonade

ingredient :

pour faire le gateau :

1 boîte d ananas tranchés ou frais

2 œufs

6 tranche de brioche

190gr de creme liquide

1c,a,s, de rhum

80gr de sucre semoule

preparation du caramel

pour commencer mettre dans le bol 100gr de cassonade puis 70gr d eau et 30gr de beurre puis melanger 8min a 140°C vitesse 2, mettre le fouet sur les lames et peser la creme liquide mettre dans le bol 100gr de creme liquide puis melanger 3 min 140°C vitesse 2



preparation du gateau

prechauffer le four a 180°C placer les empreinte sur la plaque mettez une cuillère a soupe de caramel dans chaque empreinte decouper votre ananas en tranche si vous avez une boîte d ananas en tranches sa marche aussi et les poser dans les empreinte, decouper des cercle dans les tranche de brioche a l aide d un decoupoir 9,5cm, ou un bol de la meme taille que l empreinte puis les poser sur les ananas



mettre le fouet sur les lame et mettre dans le bol 2 œufs 80gr de sucre 190gr de creme liquide et 1c,a,s de rhum puis melanger 2min 0 °C vitesse 4 et verser la preparation sur les brioche puis enfourner 20 a 25 min laisser refroidir quelque instant avant de demouler si vous vouler ajouter du sucre glace sur l ananas ou de la chantilly vous pouvez selon votre choix ,

