GÂTEAU ANTILLAIS AUX ANANAS

RÉALISATION DU GÂTEAU ANTILLAIS AUX ANANAS :

Gâteau antillais aux ananas pour partir à la découverte de la cuisine du monde et des antilles en particulier. Un **gâteau** facile à faire pour partir à la découverte des recettes antillaises.

Selon son âge , demandez à votre enfant de vous aider à :

Presser le jus d'un citron. Mettre le jus d'ananas dans une casserole.

Mettre 6 tranches d'ananas de côté et couper les autres tranches en petits morceaux et les ajouter au jus d'ananas.

Faire cuire le jus d'ananas et les tranches et faire bouillir 5 mn environ puis réserver.

Mettre la farine, les oeufs, le jus de citron, le rhum et le sucre vanillé dans un grand bol et mélanger pour obtenir une pâte crémeuse et lisse.

Ajouter le sirop et les morceaux d'ananas et mélanger pour répartir les morceaux d'ananas. Beurrer le moule et répartir les 6 tranches d'ananas entières.

Verser la pâte sur les ananas. Faire pré-chauffé le four à 200 d°. Placer de l'eau dans le plat lèche-frittes et poser le gâteau au centre. Réduire la température à 180 d° et faire cuire au bain marie pendant 1 heure, 1 heure 1/4 environ. Laisser refroidir le gâteau aux ananas au frais. Plonger le moule 2 minutes dans l'eau bouillante avant de démouler le gâteau. Servir frais accompagné d'une crème anglaise.

L'IDÉE EN PLUS DE TÊTE À MODELER

Décorer le g âteau antillais aux ananas de fruits confis.

Imprimer la page

du gâteau antillais aux ananas

Recette du gâteau antillais aux ananas

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de **1,99 €**

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de **1,59 €**

Tablier en coton avec poche
à partir de **2,69 €**

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant
à partir de **4,74 €**

Dessous de verre rond en bois
à partir de **0,69 €**

Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr