

Gateau Ananas Antillais

NOMBRE DE PORTION:

12

MOULE DIAMETRE:

moule à manqué 26 cm

PRODUITS	POIDS NET	U.G	Calculer	Commentaires	PU/Kg €	PR €
Beurre	200	G	200		10,00	2,00
Sucre	340	G	340	120 pour le caramel et 220 pour l'appareil	1,45	0,49
Farine	200	G	200		1,00	0,20
Oeufs	300	G	300		5,60	1,68
Levure chimique	11	G	11	1 sachet	7,95	0,09
Ananas en boîte	345	G	345	10 tranches	5,50	1,90
Citron vert		G	0	Zeste 1/2 citron + jus		0,50
Muscade	3	G	3	1 cuillères à café rase	74,00	0,22
Vanille	5	G	5	Arome vanille 2 c. à café	200,00	1,00
Cannelle baton	2	G	2	1/2 baton rapé	225,00	0,45
Sel		G	0	2 pincée		0,00
Rhum brun	40	G	40		15,00	0,60

Poids total 1446 G 1446

9,13 €

PREPARATION ET OBSERVATIONS

- Mettez les tranches d'ananas à égoutter et **conservez la totalité du sirop présent dans la boîte.**
- Zester le 1/2 citron vert puis **récupérer le jus.**

Réalisation du caramel

- Dans une casserole, faite chauffer **120g** de sucre à feu moyen 40 ml d'eau et le jus du 1/2 citron vert (*si possible, vous pouvez faire votre caramel directement dans le moule*)
- Lorsque le sucre commence à colorer, agitez votre casserole de manière circulaire afin d'homogénéiser la caramélisation.
- Lorsque le caramel a complètement pris et a une belle couleur caramel, répartissez alors le caramel dans l'ensemble du moule de façon uniforme (**fond et côtés**) .

Réalisation de l'appareil

- **Séparer les blancs des jaunes**
 - Mélangez ensemble le beurre ramolli et les **220 g** de sucre jusqu'à obtenir un mélange blanchâtre moussoux.
 - Incorporez la farine additionnée de la levure et d'une pincée de sel. Mélangez. Incorporez les jaunes d'œufs. Mélangez à nouveau.
 - Ajoutez la cannelle fraîchement râpée, la muscade râpé, la vanille, le zeste du 1/2 citron vert et 2 c. à soupe de rhum vieux. Mélangez de façon à homogénéiser l'ensemble
 - Montez les blancs d'œuf en neige et incorporez délicatement au reste de la pâte
 - Dans le moule préalablement caramélisé, disposez les tranches d'ananas.
 - Verser la pâte dans le moule et enfournez pour **45 minutes à 180°C** (vérifier avec pointe d'un couteau)
- Préparez le mélange sirop + rhum brun : mélangez 200 ml du sirop provenant de l'égouttage des tranches d'ananas à 20 ml de rhum vieux.
 - Démoulez le gâteau à l'ananas encore chaud sur un plat puis imbiber le petit à petit du mélange sirop + rhum

