

ANANAS AU BISCUIT MOELLEUX

ANANAS AU BISCUIT MOELLEUX, ce dessert très fruité nécessite peu de sucre en fonction de la maturité du fruit. L'ananas est un fruit anticellulite, ce qui rend ce dessert intéressant

1 ananas
2 oeufs
50 gr farine de riz
30 gr sucre de fleur de coco



 20 minutes
 20 minutes
 4 portions



1. Peler un ananas bien mûr



2. Enlever la partie dure du cœur de l'ananas et émincer en brunoise (petits morceaux)



3. Verser dans un moule tapissé de papier cuisson légèrement saupoudré de sucre de coco. Ce sucre au faible IG va parfumer l'ananas et le dorer en surface



4. Dans un saladier préparer la pâte à biscuit : verser 30 gr de sucre de coco



5. Ajouter 2 jaunes d'œufs



6. Remuer vivement au fouet pour blanchir le mélange



7. Peser la farine de riz



8. Monter les blancs en neige assez ferme



9. Incorporer à la pâte dans le saladier et tour à tour, un peu de farine pour commencer



10. Puis un peu de blanc en neige



11. Recommencer avec la farine



12. Ajouter le blanc jusqu'à épuisement des 2 ingrédients, pour garder un ensemble très léger et mousseux



13. Verser cette pâte sur l'ananas dans le plat à tarte



14. Bien étaler uniformément



15. Enfourner à 180°C pendant 20 minutes



16. Sortir du four, le dessus est doré et la pâte est très souple



17. Retourner le biscuit dans une assiette pour retirer le papier cuisson



18. On découvre un bel ananas réparti sur le biscuit et un peu ambré par endroits en raison du sucre de fleur de coco qui a imprégné le fruit



19. Couper des parts



20. Déguster tiède ou froid