

Moelleux Frangipane au Rhum

Ingrédients

Poudre d'Amande : 200 g.
Beurre Fondu : 150 g.
Œufs Frais : 3
Sucre Blanc : 160 g
Rhum Ambré : 4 cuillères à soupe.

Déroulement

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6) en chaleur tournante. Chemisez un moule à manqué ou un moule à cake avec du papier cuisson. Cela facilitera le démoulage. Vous pouvez également beurrer et fariner le moule.

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande et le sucre blanc. Ajoutez les œufs entiers un à un au mélange poudre d'amande-sucre. Battez bien au fouet après chaque ajout, jusqu'à obtenir une préparation homogène et légèrement mousseuse.

Incorporer le Beurre Fondu et le Rhum

Faites fondre le beurre au micro-ondes ou dans une casserole à feu doux. Laissez-le tiédir légèrement avant de l'utiliser.

Versez le beurre fondu refroidi et le rhum ambré dans la préparation. Mélangez délicatement à l'aide d'une spatule ou d'un fouet jusqu'à ce que les ingrédients soient bien incorporés.

Versez la pâte dans le moule

Lissez la surface avec une spatule pour une épaisseur uniforme.

Enfournez le moelleux dans le four préchauffé et faites-le cuire pendant 25 à 30 minutes.

Vérifiez la cuisson en insérant la pointe d'un couteau au centre du gâteau : elle doit ressortir propre ou avec quelques miettes humides (mais pas de pâte liquide).

Brownie

Ingrédients

3 œufs
120 gr de cassonade
100 gr de sucre
90 gr de chocolat noir à 60% de cacao minimum
150 gr de beurre
40 gr de farine
10 gr de cacao en poudre amer
Noix, noix de Pécan, de macadamia pour décorer

Déroulement

Préchauffer le four à 160°.

Dans un saladier, fouetter les œufs avec les sucres.

Hacher le chocolat et le faire fondre avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes (puissance 500W en remuant de temps en temps).

Incorporer au mélange œufs/sucre. Ajouter le cacao et la farine tamisés. Bien mélanger.

Verser la préparation dans un moule carré de 20cm de diamètre.

Parsemer de noix ou autre et enfourner pendant 20 à 25 minutes.

Gâteau ananas coco

Ingrédients

Pour un moule 20 cm de diamètre :

1 boîte d'ananas (340 g net égoutté),

4 oeufs,

80 g de sucre,

2 cuillères à soupe de farine,

2 cuillères à soupe de noix de coco râpée

1 cuillère à soupe de Cointreau ou de Rhum (facultatif)

Pour le caramel :

40 g de sucre en poudre

Facultatif :

1 cuillère à soupe de noix de coco râpée pour la déco

Déroulement

Mixer finement les tranches d'ananas avec 3 cuillères à soupe de jus d'ananas (de la boîte) et l'alcool choisi.

Transvasez la purée obtenue dans une petite casserole, ajoutez le sucre et porter à petite ébullition pendant 10 minutes en mélangeant de temps à autre. Laissez refroidir.

Préparez le caramel en mettant le sucre dans une petite poêle anti-adhésive. Faites chauffer à feu moyen et laissez le caramel se faire sans mélanger. Si tout le sucre ne se dissout pas, faites tourner la poêle.

Quand le caramel est doré le verser au fond d'un moule à cake.

Battez les oeufs, ajoutez la farine et mélangez. Ajoutez la purée d'ananas et la noix de coco refroidie. Versez l'appareil dans le moule caramélisé et faites cuire 45 minutes à 150° C (thermostat 5).

Laissez refroidir à température ambiante puis mettez au frais une nuit.

Démoulez avant de servir et saupoudrez éventuellement de noix de coco râpée.