

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette du livre TM « Saveurs d'enfance »

Flan d'ananas tropical



ou comme ça



150 g d'ananas frais ou en boîte
150 g de lait
3 œufs
20 g de farine
60 g de sucre brun (ou 40 g si ananas en boîte)
1 CS de rhum

Nettoyer l'ananas : ôter les feuilles, enlever la peau largement afin de ne plus avoir "d'yeux".

Préchauffer le four à 210°C (th.7)

Découper en morceaux la partie tendre, en ôtant la partie centrale dure, et les introduire dans le bol avec tous les ingrédients.

Mixer 30 sec à VIT 9.

Personnellement, j'ai mixé beaucoup plus longtemps pour obtenir une purée sans morceaux ni pulpe, je dirais environ 2 min.

Verser dans un plat à four bas (type pour crème brûlée).

Cuire au four 30 min à 210°C ou 20 à 25 min pour des petits moules silicone (style briochettes). Déguster tiède ou à température ambiante.