

BRESILIEN AU RHUM

RECETTE N°159

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 7/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 70 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- ananas
- 250 g de sucre
- 6 oeufs
- 60 g de farine
- le jus d'un citron
- 2 dl de rhum
- un demi-litre de lait
- quatre oeufs
- 3 cuillerées à soupe de rhum

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- couteau de cuisine
- fouet
- moule à charlotte
- saucière
- casserole
- éplucheur

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



9 ETAPES A SUIVRES

01. Coupez un ananas en petits morceaux après l'avoir soigneusement épluché. Préparez un sirop bien épais avec le jus de l'ananas et 250 g de sucre.
02. Faites-y pocher les morceaux d'ananas une dizaine de minutes.
03. Egouttez-les et laissez-les refroidir.
04. Pendant ce temps, battez 6 oeufs à l'aide d'un fouet et tout en tournant incorporez-y 60 g de farine, le jus d'un citron et 2 dl de rhum.
05. Lorsque l'ensemble est bien mousseux, versez le sirop et les morceaux d'ananas.
06. Prenez un moule à charlotte, caramélisez-le et versez-y votre préparation. Faites cuire au bain-marie au four une heure environ.
07. Faites refroidir au réfrigérateur, préparez une crème anglaise avec un demi-litre de lait et quatre oeufs.
08. Mettez-la sur feu très doux en tournant constamment et en ne laissant pas bouillir.
09. Aromatisez la crème avec 3 cuillerées à soupe de rhum et versez cette crème sur le gâteau après l'avoir démoulé.

NOTES PERSONNELLES
