

## MOUSSE D'ANANAS



Pour 2 personnes :

- 1 boîte d'ananas en tranche au sirop (340 g)
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1 c. à soupe de miel
- 2 oeufs
- 1 c. à soupe de farine de coco
- 250 ml de lait de coco

Dans une casserole, fouettez à la main la farine, les oeufs et le miel. Versez le jus d'ananas et faites chauffer à feu moyen tout en continuant à mélanger au fouet afin d'obtenir une crème lisse et homogène. Au premier frémissement, éteindre le feu et laissez refroidir.

Dans un saladier, montez le lait de coco sorti du réfrigérateur en crème fouettée.

Placez les deux préparations au réfrigérateur pendant 15 min.

Mélangez délicatement la crème fouettée avec la crème d'ananas.

Coupez 3 tranches d'ananas par ramequin en dés. Placez quelques dés (2 tranches) au fond du ramequin, versez par-dessus la mousse puis déposez le reste des dés (3ème tranche) et saupoudrez de cannelle en poudre.

Placez au réfrigérateur et servez très frais.