

Moelleux renversés à l'ananas

Pour 6 moelleux

380g d'ananas (déjà épluché)

3 cuil à soupe de cassonade

1 cuil à café de gingembre en poudre

125g de ricotta

115g de farine

1 sachet de levure en poudre

2 œufs

100g de sucre

2 cuil à soupe de rhum

2 cuil à soupe de coco râpée

Coupez l'ananas en petits morceaux et faites les caraméliser dans une poêle avec la cassonade et la poudre de gingembre. Quand les morceaux d'ananas commencent à être fondants et colorés, répartissez-les dans les moules à muffins.

Préchauffez le four à 190°C.

Dans un saladier mélangez la ricotta et les œufs. Ajoutez la farine, la levure et le sucre, le rhum et la poudre de coco, mélangez.

Versez la préparation dans des moules sur les morceaux d'ananas caramélisés et enfournez à 180°C pendant 20 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler.