**Préparation : Cuisson : 25 min**

**Ingrédients**

**Pour 18 muffins**

1 ananas frais ou en boîte

250 g de fromage blanc

100 g de beurre ramolli

135 g de sucre en poudre

3 c à soupe de sucre roux

300 g de farine de blé

1 sachet de levure chimique

20 cl de rhum brun

1 pincée de sel

**Préparation**

**Préchauffage four à 180°C (th : 6)**

**Peler** l’ananas en retirant les yeux et le cœur. Couper la pulpe en petits cubes.

Prélever 20 g de beurre sur les 100 g et le faire fondre à feu doux dans une poêle. Verser les cubes d’ananas avec les 3 c à soupe de sucre roux. Faire dorer très légèrement les cubes d’ananas.

Verser le rhum dans la poêle et flamber en inclinant la poêle pour bien répartir le rhum. Laisser refroidir.

**Fouette (au batteur électrique)** les œufs entiers avec le sucre et le beurre ramolli et la pincée de sel. Verser doucement la farine tamisée  mélangé avec la levure chimique, puis le fromage blanc et donner encore quelques coups de fouets. Incorporer les cubes d’ananas et bien mélanger.

Verser la préparation dans une plaque à muffins et cuire 25 min environ.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**