Petits gâteaux moelleux au mascarpone et à l’ananas flambé au rhum

**Ingrédients**

**Pour 35 biscuits**

1 ananas frais

500 g de mascarpone

4 œufs

20 cl de crème fraîche entière

120 g de farine tamisée

1 c à café de levure chimique

3 c à soupe de sucre muscovado

25 g de beurre

2 c à soupe de rhum

**Préparation**

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

Dans une poêle mettre fondre le beurre à feu doux. Verser les cubes d’ananas avec les 3 c à soupe de sucre muscovado et faire dorer très légèrement les cubes d’ananas feu un peu plus vif.

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

 Battre fortement les jaunes d’œuf avec le sucre, jusqu' à ce que vous obteniez un mélange mousseux. Sans cesser de fouetter ajouter le mascarpone, la crème fraîche, puis la farine tamisée avec la levure. Incorporer la poêlée d’ananas flambé et mélanger. Battre les blancs en neige et les mélanger délicatement à la préparation précédente. Répartir la préparation dans des plaques beurrées de votre choix.

Enfourner à  180°C pendant 25 min environ.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita