

GÂTEAU DE SEMOULE RENVERSÉ À L'ANANAS



6



20 min



40 min

INGRÉDIENTS

1 ananas frais

100 g de sucre en poudre

125 g de semoule fine

1 litre de lait végétal (avoine, riz, cajou)

75 g de sucre en poudre

3 œufs

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160°C.
2. Tailler les deux extrémités de l'ananas, le peler à vif et enlever les yeux. Le tailler en rondelles.
3. Faire fondre le sucre en poudre dans une poêle puis, lorsqu'il est bien doré, ajouter les rondelles d'ananas et les faire caraméliser. Laisser refroidir et mettre de côté.
4. Beurrer un moule à savarin. Tapisser le fond de rondelles d'ananas et verser le caramel dessus.
5. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige ferme. Faire chauffer le lait végétal et le sucre en poudre dans une casserole.
6. Aux premiers frémissements, jeter la semoule et remuer avec une spatule pendant 10 min environ, pour que la semoule gonfle. Hors du feu, ajouter les jaunes d'œufs en deux fois en mélangeant longuement à
7. Verser la préparation dans le moule caramélisé et enfourner pour 30 min.
8. Sortir le moule du four puis laisser reposer 10 min avant de démouler le gâteau de semoule sur un plat de service et laisser refroidir.
9. Servir tiède ou froid.



ASTUCE DU CHEF

Si ce n'est pas la saison de l'ananas, n'hésitez pas à utiliser les tranches d'ananas en boîte pré découpées que l'on trouve chez Netto : le sirop dans lequel elles sont imbibées va veiller à caraméliser votre gâteau de semoule, qui sera très gourmand !

