

# Moelleux Antillais

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		15 min
Repos :		15 min
Cuisson :		45 min
Coût :		2
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	8	

[signaler un problème](#)

## INGREDIENTS

### Pour la marinade d'ananas et de banane (hors robot)

1 ananas (bien mûr) 2 bananes (bien mûres) du sucre roux vanillé maison 2 bouchons de rhum ambré (bouteille) 100 g de sucre en poudre fin  
160 g de beurre doux\*

### Pour la pâte à moelleux (au robot)

4 oeufs entiers 150 g de sucre en poudre fin 30 g de sucre roux vanillé maison le beurre fondu\* 150 g de farine T55

### Pour la cuisson

1 moule Flexipan SOLEIL

## PRÉPARATION

Accessoires Durées °C Vitesse Turbo ou pétrissage

### POUR LA MARINADE D'ANANAS ET DE BANANE (HORS ROBOT)

La veille, placer l'ananas entier sous-vide dans un récipient beSAVE (la saveur est accentuée). Le lendemain, couper en morceaux après l'avoir détailler à l'aide du découpe-ananas et du coupe-pommes. Couper les bananes en rondelles. Saupoudrer de sucre roux vanillé maison (ma recette sur le club) et arroser de 2 bouchons de bouteille de rhum ambré. Placer sous-vide 15 minutes (marinade accélérée).

0

Préchauffer le four à 200°C. Placer le moule Flexipan SOLEIL sur la plaque alu perforée. Peser le sucre dans une poêle antiadhésive. Réaliser un caramel à sec. Verser dans le moule et napper le fond. Placer ensuite les fruits marinés égouttés et mettre au four 15 minutes le temps de préparer la pâte à moelleux.

0

Peser le beurre\* dans un récipient allant au micro-ondes. Faire fondre. Réserver.

0

### POUR LA PÂTE À MOELLEUX (AU ROBOT)

Dans le bol, placer le fouet sur les lames. Mettre les œufs et les sucres. Blanchir 5 minutes - vitesse 5. (sans verre doseur)







5 min

5



## PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Démarrer le programme 40 secondes - vitesse 3. Verser le beurre* fondu en filet durant le temps de la programmation. (sans verre doseur)		40 sec		3	
					
Verser la farine et incorporer pendant 15 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur)		15 sec		3	
					
<b>POUR LA CUISSON</b>					
Verser la pâte à moelleux sur les fruits sortant du four. Enfourner à nouveau 30 minutes en baissant à 180°C. (selon four). Attendre 5 à 10 minutes avant de démouler. Déguster tiède ou froid.				0	