

Gâteaux surprise à l'ananas

Préparation : 15 min – attente : 15 min – cuisson : 20 min – au frais : 1h mini

Matériel utilisé ici : Plaque à trous, moule 6 Grands Ronds, emporte-pièce pour découper la brioche

Pour 6 gâteaux, il vous faudra :

- 6 tranches de brioche
- 6 tranches d'ananas
- 20 cl de crème
- 10 cl de lait
- 3 œufs
- 40 g de sucre
- 1 càs de rhum
- 12 càs de caramel liquide



Déposer dans chaque empreinte 2 càs de caramel liquide et par-dessus une tranche d'ananas.

Découper chaque tranche de brioche à la taille des empreintes du moule (avec un emporte-pièce ou simplement avec un couteau). Déposer ces ronds de brioche sur les ananas.

Dans un saladier, mélanger au fouet les œufs et le sucre jusqu'à obtenir une préparation de couleur pâle, puis ajouter la crème, le lait et le rhum. Verser sur les brioches petit à petit en laissant la brioche s'imprégner doucement de la préparation liquide. Laisser reposer 15 minutes afin que la brioche s'imbibe bien avant cuisson.

Préchauffer le four sur 180°C. Enfourner pour 20 minutes.

Laisser refroidir dans le moule, puis démouler. Laisser au frais 1h au moins avant de servir.