

Cake à l'ananas et au rhum

Ingédients

3 œufs
170 g de sucre semoule
160 g de farine
1/3 de sachet de levure
150 g de beurre demi-sel
1/2 ananas
2 cuillerées à soupe de rhum

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Épluchez et coupez l'ananas en morceaux. Ajoutez 1 cuillerée à soupe de rhum et laissez macérer le temps de préparer la pâte.
- Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre puis incorporez la farine et la levure. Faites fondre le beurre et versez-le dans la pâte. Mélangez.
- Égouttez les morceaux d'ananas, mixez-en la moitié et versez la purée dans la pâte. Remuez délicatement et ajoutez le reste de l'ananas.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez à cuire pendant 45 minutes.
- À la sortie du four, arrosez d'1 cuillerée à soupe de rhum.