

## Gâteau renversé pina colada



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.24	Sucre en poudre en sachet 8 g GUSTO DEBRIO	0197310
0.04	Spécialité au citron vert en bouteille verre 70 cl PULCO	0175691
0.1	Jus d'ananas	~
0.16	Noix de coco rapée en sachet 1 kg DOMINO	0004280
0.18	Farine de blé de type 55 en sac 1 kg COLOMBES	0133072
0.17	Huile de tournesol désodorisée BIO en bidon 5 L HUILERIE GID	0171559
0.34	Ananas en tranches préservées en boîte A10 TOQUELIA	0019849
3 PCE	Oeufs	~
0.025	Rhum pâtissier 40° en bouteille 1 L MARMITON	0011818

### Étapes de préparation

- 1 Egoutter les rondelles d'ananas, en préservant 4 à 5 cuillères de son sirop pour préparer le croustillant à la noix de coco.
- 2 Dans une jatte :  
Travailler les jaunes d'oeufs au fouet avec 160 g de sucre, de sel, et de 60 g de noix de coco.  
Y ajouter 160 g d'huile et incorporer doucement 160 g de farine tamisée.  
Verser le rhum.  
Incorporer les blancs d'oeufs montés en neige ferme.
- 3 Beurrer et fariner un moule à manqué.  
Recouvrir le fond avec 6 tranches d'ananas.

- 4 Couper le reste en dés et les ajouter à la pâte.
- 5 Verser dans le moule.  
Faire cuire dans le four thermostat 6 (180°C), pendant 35 à 40 minutes.
- 6 Sortir le gâteau du four puis le démouler sur une grille à pâtisserie.
- 7 Préparation du croustillant à la noix de coco :  
Dans une casserole, porter le jus d'ananas à ébullition avec le sucre.  
Laisser frémir le sirop obtenu, pendant 1 minute.  
Ajouter la noix de coco et un filet de jus de citron vert.  
Faire cuire en remuant régulièrement jusqu'à ce que le mélange commence à dorer.  
Verser ensuite sur le moelleux.
- 8 Servir tiède ou froid.