

## Coconut Cajun Cake (États-Unis)

200g de farine

150g de sucre en poudre

50g de noix de coco râpée

3 œufs

100g de beurre fondu

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

50 ml de rhum

1 ananas coupé en tranches, ou à défaut, une petite boîte d'ananas en conserve

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux et blanchi.
3. Ajouter la farine, la noix de coco, la levure et la pincée de sel en continuant à fouetter.
4. Incorporer le beurre fondu et le rhum, et bien mélanger.
5. Verser la pâte dans un moule à cake préalablement beurré et fariné.
6. Couper l'ananas en tranches et les disposer sur la pâte.
7. Enfourner pendant environ 40-45 minutes. Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans le gâteau, elle doit ressortir sèche.
8. Laisser refroidir le cake avant de le démouler et de le déguster.