

## **Clafoutis ananas-coco**

Pour 2 personnes :

- 250 g d'ananas frais
- 50 g de sucre
- 20 g de farine
- 30 g de noix de coco râpée
- 1 oeuf
- 12,5 cl de lait



1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Beurrez les ramequins. Dans un récipient, versez la farine avec le sucre puis ajoutez l'oeuf, fouettez pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez la noix de coco râpée et le lait. Mélangez bien.
3. Épluchez l'ananas et coupez-le en quartiers.
4. Mettez les morceaux d'ananas dans les moules. Recouvrez avec la préparation.
5. Placez au four 40 minutes.