 **Flan créole à l'ananas**

 **Pour 6 Croquant-Gourmands :**

**La garniture :  
- 1** [**ananas**](http://recettes.de/ananas) **- 2 càs de raisins secs  
- 2 càs de rhum  
- 1 càs de cassonade**  
  
Couper l'ananas en 2 dans la hauteur, puis chaque moitié en 4, retirer la peau et le cœur fibreux.  
Couper la chair en petits dés et en réserver 250 g pour le flan.  
Rincer les raisins secs et les faire tremper quelques minutes dans de l'eau bouillante. Les égoutter.  
Mélanger dans un bol, les raisins, la cassonade, le rhum et les dés d'ananas réservés.   
Laisser macérer pendant la préparation du flan.  
Vous pouvez aussi supprimer la garniture et décorer le flan uniquement de dés d'ananas.

**Le flan :  
- 250 g de chair d'**[**ananas**](http://recettes.de/ananas)   
**- 3 œufs entiers + 1 jaune**  
**- 300 g de crème liquide**  
**- 60 g de beurre**  
**- 90 g de cassonade**  
**- 50 g de farine**  
**- 10 g de Maïzena**  
**- 1 sachet de sucre vanillé**  
**- 2 càs  de rhum**

**1 moule à manqué de 24 cm de Ø beurré**  
**Préchauffage du four à 170°C**  [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Mixer les 250 g d'ananas réservés.  
Mélanger dans un saladier, la cassonade, le sucre vanillé et le beurre fondu.  
Ajouter 3 œufs entiers et un jaune.  
Incorporer la farine et la Maïzena, la crème, le rhum et l'ananas mixé.  
Fouetter le blanc d'œuf restant en neige avec la pincée de sel et l'incorporer à la pâte.  
Verser l'appareil dans le moule  et faire cuire environ 35 min.  
Démouler et laisser refroidir.  
Lorsque le flan est froid, le décorer de la garniture.  
Servir le flan bien frais.