



Verrine Pina Colada version allégée pour l'été !

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- ¼ d'un gâteau éponge ou blanc (j'ai pris un gâteau Betty Crocker. J'ai utilisé le reste pour des desserts rapido pour les lunchs avec un peu de confiture ou de sirop d'érable)
- 1 ananas coupé en gros morceaux
- ¼ de tasse de beurre
- 4 c. soupe de cassonade
- 1 tasse de crème fouettée
- 1/4 à 1/3 de tasse de noix de coco râpée sucrée
- 4 yogourts Yoplait Lait Entier à la noix de coco

Préparation

1. Faire votre gâteau selon les instructions sur la boîte.
2. Pendant la cuisson du gâteau, faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen.
3. Ajouter la cassonade et la dissoudre complètement.
4. Ajouter les ananas et cuire en brassant de temps à autre jusqu'à tant que les ananas soient caramélisés. Environ 20-25 minutes à feu moyen.
5. Retirer du feu et réserver.
6. Refroidir votre gâteau et couper le ¼ de ce dernier en cube.
7. Fouetter votre crème fouettée. Je n'ai ajouté aucun sucre à la crème car les ananas sont déjà bien sucrés.
8. Faire le montage en suivant l'ordre suivant : Ananas, gâteau, yogourt, ananas, crème fouettée et

terminer en saupoudrant de noix de coco.

9. Réfrigérer ou déguster immédiatement. Se conserve quelques heures sans problème au frigo.