

Gâteau à l'ananas

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 8 personnes

Préparation: 30 minutes Cuisson: 30 minutes



Les ingrédients:

- 1 boîte d'ananas en tranches
- 150g de farine
- 150g de sucre
- 80g de sucre pour le caramel
- 100 g de beurre
- 3 oeufs
- 10g de levure chimique

Comment faire:



1) Faire blanchir les 3 oeufs avec les 150g de sucre. -



2) Rajouter ensuite la farine et la levure. Battre le tout. -



3) Faire fondre le beurre et puis l'incorporer à la pâte. -



4) Mettre les 80g de sucre dans une casserole avec un filet d'eau. Puis faire chauffer jusqu'à ce que le caramel prenne une couleur bien doré. -



5) Vider le caramel au fond d'un plat qui ira au four. Egoutter les tranches d'ananas et préserver le jus. Disposer ensuite sur le caramel les tranches d'ananas. -



6) Vider la pâte dans le plat et mettre au four pendant 30 minutes à 180°C. Pour savoir si votre gâteau est cuit il suffit d'y planter un couteau, le couteau ne doit pas ressortir avec de la pâte coller sur la lame. -



7) Démouler le gâteau à chaud (pour que le caramel ne reste pas collé avec une partie du gâteau) sur un plat laisser refroidir puis rajouter doucement le jus d'ananas sur le gâteau. Voilà votre gâteau est prêt, attendez qu'il soit bien froid avant de le servir. -

Le petit plus

Vous pouvez aussi rajouter un filet de rhum dans le jus d'ananas avant de le vider sur le gâteau.

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !