

GÂTEAU AL'ANANAS



Ingrédients :

- 200 g beurre
 - 1 boîte ananas
 - 4 oeufs
 - 150 g sucre en poudre
 - 200 g farine
 - levure ½ sachet
- Caramel : 75 g de sucre cassonade

Réalisation :

Faire légèrement ramollir le beurre au micro onde ou sur le radiateur.

Mettez le four à préchauffer th 6 ou 180 degrés.

Le caramel.

Laisser caraméliser le sucre avec 2 cuillères à soupe d'eau dans une petite casserole et à feu doux jusqu'à obtenir un caramel doré et épais.- Le verser dans le moule à manqué.

Le gâteau

- Disposer les rondelles d'ananas sur le caramel.
- Mélanger au fouet électrique le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la farine et la levure progressivement. Ajouter 15cl de jus d'ananas ou d'orange. Une cuillère de crème fraîche. (facultatif : une cuillère à café de rhum).
- Monter les blancs en neige et les incorporer à la préparation.
- Verser dans le moule et enfourner 35min environ thermostat 6.
- Attendre 5min avant de démouler pour que le caramel ne soit pas trop mou.

Remarques :

- Je mets un peu moins de sucre 120 g.
- Peut se congeler. Gâteau facile à faire et toujours bon. On peut aussi mettre avec des tranches d'orange.
- On peut aussi arroser le gâteau à la sortie du four avec un sirop d'orange ou d'ananas.
- Sirop : Faire fondre un peu de sucre dans de l'eau, ajouter le jus d'une orange et mettre sur le feu 2 min.