



# Gâteau à l'ananas

## Ingrédients

- 125 g de farine
- 3 œufs
- 125 g de sucre + 12 morceaux pour le caramel
- 125 g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 petite boîte d'ananas en tranches

## Matériel

- 2 terrines
- 1 bol
- 1 passoire à pieds
- 1 fouet
- 1 ouvre-boîtes
- 1 moule à manquer
- 1 balance

## Technique

- Faire chauffer le four.
- Faire le caramel : mettre les morceaux de sucre dans le moule et les mouiller juste pour qu'ils fondent. Faire cuire jusqu'à obtenir une coloration blonde. Bien répartir le caramel dans le fond du moule.
- Essuyer le couvercle de la boîte d'ananas et l'ouvrir.
- Égoutter les tranches d'ananas dans la passoire à pied au-dessus d'une terrine et conserver le jus.
- Faire fondre le beurre sans qu'il prenne couleur. Le mettre de côté.

- Mettre le sucre dans la seconde terrine. Y ajouter les œufs entiers cassés un à un dans le bol. Mélanger avec le fouet.
- Ajouter le beurre fondu refroidi, la farine et la levure.
- Bien mélanger avec le fouet pour obtenir une pâte sans grumeaux.
- Disposer les rondelles d'ananas dans le fond du moule caramélisé.
- Verser la pâte sur les tranches d'ananas et mettre au four environ 30 minutes.
- Après cuisson, démouler tout de suite le gâteau et le poser sur un plat de service.
- L'imbiber du jus d'ananas.
- Le mettre au frais jusqu'à sa consommation.

## Truc du chef

- Le gâteau peut être décoré après cuisson de cerises confites disposées dans les cœurs de tranches d'ananas.
- Il arrive fréquemment que les tranches d'ananas restent collées dans le fond du moule : elles se récupèrent très facilement à l'aide d'une spatule.

## Suggestions

- On peut utiliser du caramel liquide.