

Gateau renversé à l'ananas

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

100 g de sucre (ou 16 à 17 morceaux)

Difficulté : Facile

1 boîte d'ananas en tranches

Préparation : 20 min

3 oeufs

Cuisson : 30 min à 40 min

100 g de beurre très mou

100 g de sucre en poudre

175 g de farine

1 sachet de levure chimique

zeste d'1/2 citron (Facultatif)

Préparation :

Egouttez bien les tranches d'ananas. Gardez le jus

Préparer le caramel :

Dans une casserole, mettez le sucre.

Ajouter éventuellement 1 ou 2 CS d'eau

Mettez sur feu doux et faire un caramel.

Lorsque celui-ci a une jolie couleur dorée, versez le rapidement au fond d'un moule à manqué beurré et penchez le dans tous les sens pour répartir le caramel sur le fond.

Déposez quelques rondelles d'ananas.

Préparez le gâteau :

Préchauffer le four à 180° (th. 6).

Dans un saladier, mélanger le sucre avec le beurre mou à l'aide d'une fourchette ou spatule.

Ajoutez les oeufs un par un en mélangeant bien à chaque fois.

Ajoutez la farine et la levure chimique.

Continuez de mélanger puis terminez en ajoutant 5 cl de jus d'ananas réservé et le zeste de citron.

S'il vous reste de l'ananas, coupez le en petits morceaux et glissez le dans la préparation

Lorsque la pâte à gâteau est bien homogène, versez la dans le moule sur les tranches d'ananas.

Enfouez pour 30 à 40 min. Le gâteau est cuit lorsqu'il est bien doré et que la lame d'un couteau planté dedans ressort sèche.

Badigeonnez le d'un peu de jus d'ananas restant, ce donnera du moelleux

Laissez le gâteau tiédir puis le démouler.

Servir tiède ou froid, accompagné avec le reste de jus d'ananas dont chacun pourra arroser sa part pour encore plus de goût et de moelleux !!