

GATEAU RENVERSE A L'ANANAS

INGREDIENTS :

1 boîte d'ananas au jus
20 morceaux de sucre
3 œufs
150g de sucre en poudre
150g de beurre
150g de farine
½ sachet de levure

PREPARATION :

Dans une petite casserole, préparez le caramel avec les morceaux de sucre imbibés avec la moitié du jus d'ananas. Quand il est bien doré, dispersez-le dans un moule à tarte. Disposez dessus les tranches d'ananas.

Dans une terrine, travaillez le beurre avec une spatule en bois pour le rendre crémeux. Ajouter le sucre, mélangez bien afin que se soit onctueux et incorporez l'un après l'autre les œufs entiers. Ajoutez la farine et la levure peu à peu puis le reste de jus d'ananas.

Versez cette préparation dans le moule sans déranger les tranches d'ananas et faites cuire au four th6 180° environ 30 minutes. Vérifiez de temps en temps avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.

Démoulez aussitôt car sinon ça risque de coller !!!