

GATEAU A L'ANANAS

INGREDIENTS :

3 œufs
1 boîte d'ananas au sirop (en tranches)
150 g de farine
150 g de sucre pour le gâteau et en plus 150 à 200 g pour caraméliser le moule
150 g de beurre ou de margarine
1 paquet de levure
1 paquet de sucre vanillé



PREPARATION :

Faire caraméliser le sucre et mettre dans le moule pour que tout soit tapissé de caramel.
Laisser durcir.
Egoutter les ananas et garder le jus.
Mettre les tranches d'ananas sur le caramel refroidi.
On peut couper les dernières tranches pour tout mettre.
Mélanger les œufs et le sucre.
Ajouter la farine puis le beurre fondu.
Verser sur les ananas et mettre au four 25 mn environ.
Démouler chaud en laissant les ananas dessus. Il faut parfois récupérer une tranche restée collée au moule.
Arroser du jus des ananas.
Se mange bien frais.



<http://katarinetta.canalblog.com/>