

## **Barbananas**



### **Ingrédients :**

125 g de beurre  
125 g de sucre  
1 petite boîte d'ananas en tranche  
175 g de farine  
3 œufs  
1 sachet de levure  
10 cl de jus d'ananas  
pour le caramel :

20 g de beurre salé  
120 g de sucre  
1 càs d'eau

Commencez par réaliser le caramel. Dans une casserole, portez à ébullition le beurre, le sucre et l'eau sans arrêter de mélanger. Quand le mélange commence à brunir, arrêtez la cuisson et versez le caramel dans le fond d'un moule en prenant soin de le répartir sur toute la surface.

Égouttez les tranches d'ananas et conservez le jus. Déposez les tranches d'ananas sur le caramel.

Préchauffez le four Th 6 (180°)

Dans un cul de poule, mélangez le beurre et le sucre. Ajoutez les œufs 1 par 1 en mélangeant bien entre chaque. Ajoutez ensuite, la farine, la levure et le jus d'ananas. Versez la pâte sur les rondelles d'ananas et enfournez pendant 30 mn.

Attendez un peu avant de démoulez le gâteau. Servez tiède ou froid, à votre convenance.