

# Gâteau à l'ananas

## Ingrédients :

Moule à cake porcelaine (voir p.10)

Farine  
Sucre en poudre  
Beurre  
Oeufs  
Sachet(s) de levure  
Tranches d'ananas frais ou en boîte

**Cocotte de base**  
6/8 pers.

125 g  
50 g  
125 g  
2  
1  
6

**Grande cocotte**  
8/10 pers.

175 g  
80 g  
175 g  
3  
1  
8

## Caramel :

Morceaux de sucre  
Eau pour le caramel  
Eau au fond de la cocotte

12  
2 c. à s.  
10 cl ou 100 g

15  
2 c. à s.  
15 cl ou 150 g

## Préparation :

- 1 - Égouttez les tranches d'ananas. Récupérez le jus.
- 2 - Préparez le caramel. Versez-le au fond du moule.
- 3 - Dans une terrine, travaillez le beurre ramolli et le sucre pour obtenir une consistance pommade.
- 4 - Incorporez les œufs entiers à la préparation, ajoutez la farine préalablement tamisée avec la levure.
- 5 - Ajoutez des petits morceaux d'ananas farinés dans la préparation.
- 6 - Tapissez de façon attrayante le fond du moule d'une seule couche de tranches d'ananas côte à côte sur le caramel.
- 7 - Versez la préparation dessus.
- 8 - Placez le moule au fond de la cocotte.
- 9 - Versez l'eau au fond de la cocotte.
- 10 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

## Temps de cuisson :

	50 mn	60 mn
<b>Inversion*</b>		40 mn
<b>HAUT :</b>	Maxi 20mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini
<b>BAS :</b>	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini

\*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

## Conseils :

- Chauffez 3 à 4 c. à s. de jus d'ananas. Hors du feu, ajoutez autant de rhum et versez sur le gâteau chaud.
- **Démoulez aussitôt avec précaution.**
- Ce gâteau peut être réalisé avec d'autres fruits.