

Gâteau à l'ananas

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 500 g d'ananas en boite
- 4 oeufs
- 250 g de sucre en poudre
- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre
- 250 g de farine
- 3 cl de rhum
- 1 citron
- 1 sachet de levure
- 125 g de sucre pour le caramel
- 4 c. à s. d'eau pour le caramel

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Etape 2

Préparer le caramel. Dans une casserole, faire chauffer le sucre et l'eau.

Etape 3

Égoutter les tranches d'ananas et en garder le sirop.

Etape 4

Napper le fond du moule avec le caramel et poser par-dessus les tranches d'ananas. Passer les tranches restantes au mixeur.

Etape 5

Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Incorporer le beurre ramolli, la farine, le rhum, le jus de citron, la levure et la purée d'ananas. Bien mélanger le tout.

Etape 6

Verser la préparation dans le moule et enfourner entre 45 et 50 minutes.