

## GATEAU A L'ANANAS

RECETTE N°178

### NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 4/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 45 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 300 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 c à café de sel
- 6 jaunes d'oeufs
- 100 g de sucre
- 1 c à café de levure
- 
- ananas
- 1 orange
- 60 g de sucre
- amandes

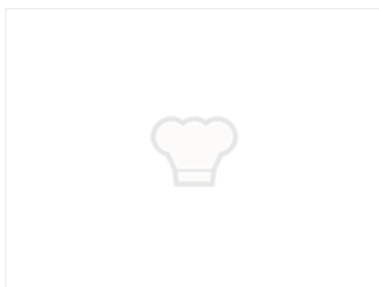
### MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- moule à manqué
- poêle
- cuillère en bois
- cuillère à café

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 4 ETAPES A SUIVRES

01. Faites revenir au beurre l'ananas paré et coupé en tranches, et 1 orange en quartiers.
02. Saupoudrez de 60 g de sucre et faites caraméliser.
03. Foncez un moule avec les 3/4 de la pâte, étalez les fruits par-dessus, recouvrez du reste de pâte et faites cuire 45 mn à four moyen.
04. Décorez d'amandes.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---