

GATEAU CARAMELISE A L'ANANAS

RECETTE N°182

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 4/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- boîte 4/4 d'ananas au sirop
- 15 morceaux de sucre
- 1 c à soupe d'eau
- 3 jaunes d'oeufs
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre ramolli
- 100 g de farine tamisée
- 1/2 sachet de levure en poudre

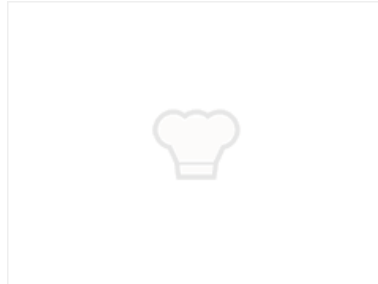
MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- couteau de cuisine
- casserole
- moule à manqué
- jatte
- fouet électrique

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



8 ETAPES A SUIVRES

01. Egouttez le contenu d'une boîte 4/4 d'ananas au sirop.
02. Faites fondre 15 morceaux de sucre et 1 c à soupe d'eau; quand le sucre commence à blondir, surveillez de près sa cuisson et retirez du feu dès qu'il atteint la couleur jaune du caramel.
03. Versez-le dans le fond d'un moule à manqué; disposez 4 ou 5 tranches d'ananas sur ce caramel avant qu'il ne durcisse.
04. D'autre part, travaillez 3 jaunes d'oeufs avec 100 g de sucre en mélange mousseux, incorporez 100 g de beurre ramolli, puis 100 g de farine tamisée avec 1/2 sachet de levure en poudre et enfin les blancs battus en neige. Ajoutez le reste de l'ananas coupé en très petits morceaux et versez cette pâte dans le moule.
05. Faites cuire à four moyen 35 mn.
06. Laissez tiédir pendant quelques minutes avant de démouler.
07. Le dessous du gâteau garni de tranches d'ananas devient le dessus.
08. Vous pouvez à volonté parfumer la pâte avec du rhum.

NOTES PERSONNELLES
