Gâteau à l'ananas

Ingrédients pour 4 personnes :

Ganache à la vanille et nappage :

- 1 boîte d'ananas en tranches
- 150 g de farine
- 120 g de sucre
- 100 g de beurre
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de rhum

Pour le caramel :

- 100 g de sucre
- 3 cuillères à soupe d'eau





Préparation :

Préchauffer le four à 180°C .
Préparer le caramel : dans une casserole, faire fondre le sucre avec l'eau à feu doux pendant 5 minutes, jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

Verser ensuite le caramel dans un moule rond à bord haut préalablement beurré. Disposer harmonieusement les tranches d'ananas sur le caramel.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la levure chimique.
Ajouter les œufs un à un, le beurre fondu et le jus d'ananas. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Incorporer le rhum à la préparation pour une touche d'exotisme. Verser délicatement la pâte sur les ananas caramélisés.

Enfourner pour 30 à 50 minutes selon la taille de votre moule. Le gâteau est cuit lorsque la pointe d'un couteau en ressort propre.

À la sortie du four, laisser reposer quelques minutes avant de démouler à chaud pour éviter que le caramel ne durcisse.