

Le gâteau à l'ananas

1 boîte de $\frac{1}{4}$ d'ananas; 120 g de farine; 150 g de sucre fin cristallisé; 1 sachet de poudre de levure; 3 œufs; 12 morceaux de sucre; un peu de beurre.

1. Faire chauffer le four d'avance. Egoutter les rondelles d'ananas. Beurrer le moule à manqué à l'intérieur. Dans une terrine, verser le sucre, puis un à un casser les œufs. Battre au mixer jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter ensuite peu à peu la farine, ainsi que la levure, afin que la pâte devienne lisse.

2. Dans une casserole, répandre les morceaux de sucre avec 2 à 3 cuillerées d'eau. Porter sur feu moyen et remuer jusqu'à l'obtention d'un caramel brun clair. Verser le caramel obtenu dans le moule. Disposer une couche d'ananas,

verser une couche de pâte, recouvrir d'une couche d'ananas puis d'une couche de pâte.

3. Mettre le moule au centre du four et faire cuire 35 minutes. En fin de cuisson, une aiguille à tricoter plongée dans le gâteau doit ressortir sèche. Démouler et laisser refroidir.