

## Gateau à l'ananas

Pour 6 / 8 personnes Préparation 30mn  
Cuisson 45mn - four 180°



### **Ingrédients 4 quarts**

le poids doit être identique pour chacun de ces 4 ingrédients

3 ou 4 œufs en fonction de leur poids

200g de sucre

200g de farine

200g de beurre

---

½ sachet de levure chimique

1 boîte de tranches d'ananas

20 morceaux de sucre pour le caramel

1 cuillerée à soupe de rhum

Casser les œufs, séparer les jaunes des blancs. Mélanger les jaunes au sucre, ajouter le beurre ramolli la farine tamisée et la levure.

Remuer vigoureusement jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse (plus la pâte est travaillée, plus elle sera légère).

Monter les blancs en neige ferme et les incorporer à la pâte.

Caraméliser le moule, le laisser refroidir. Tapisser le fond d'ananas, verser la pâte, cuire au four.

Démouler immédiatement en sortant du four. Arroser avec le jus d'ananas chaud + le rhum sur le gâteau encore chaud.