Gâteau renversé à l'ananas

Des rondelles d'ananas caramélisées sous un gâteau tendre, retourné à la sortie du four. Un dessert rétro et lumineux.

8 personnes	20 min préparation	40 min cuisson	60 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 6 rondelles d'ananas au sirop
- 60 g de sucre pour le caramel
- 30 g de beurre pour le moule
- 3 œufs
- 120 g de sucre
- 100 g de beurre mou
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 60 ml de sirop d'ananas

Préparation

1. Mettre 60 g de sucre dans le bol et préparer un caramel.
   7 min / 120°C / vitesse 1
2. Verser le caramel dans un moule à manqué beurré et ranger les rondelles d'ananas.
3. Rincer le bol. Mettre le beurre mou, 120 g de sucre et les œufs.
   1 min / vitesse 4
4. Ajouter la farine, la levure et le sirop d'ananas.
   20 sec / vitesse 4
5. Verser la pâte sur l'ananas et cuire 40 minutes à 180°C.
6. Laisser tiédir 10 minutes et retourner sur un plat de service.

Le conseil de Tiha
Retourne le gâteau encore tiède, le caramel durci colle au moule en refroidissant.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.