

GATEAU RENVERSÉ A L'ANANAS

Cours du 15 mai 2019 – Intervenante Jocelyne Gandre

Ingrédients

150 g de sucre
Amandes effilées
200 g de farine tamisée
100 g de beurre ramolli
4 œufs
1 sachet de levure chimique
1 boîte d'ananas en rondelles

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Mélanger dans un saladier le beurre et le sucre
3. Ajouter les œufs un à un en mélangeant bien
4. Ajouter la farine et la levure
5. Faire un caramel et badigeonner le fond du moule
6. Disposer 8 tranches d'ananas au fond du moule et les amandes effilées
7. Couper les autres tranches d'ananas en morceaux et les incorporer à la pâte
8. Verser l'appareil dans le moule
9. Enfourner pour 30 à 35 mn (à surveiller)
10. Quand le gâteau est froid, le démouler et l'imbiber avec le jus d'ananas
11. Servir avec une crème anglaise

