

Cake à l'ananas



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Un gâteau simple et gourmand, à servir en dessert ou à l'heure du goûter, dont la base est peu sucrée (sachant qu'il y a du caramel et des ananas au sirop)

Ingrédients

- 6 tranches d'ananas au sirop
- 3 oeufs
- 75 g de sucre
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure
- 2 cs de lait
- 25 g de beurre
- quelques gouttes d'extrait de vanille
- 15 morceaux de sucre
- 1 cs d'eau

Préparation

- 1 Dans un récipient, fouettez les oeufs avec le sucre. Ajoutez la farine et la levure. Mélangez bien.
- 2 Incorporez ensuite le beurre fondu, le lait puis l'extrait de vanille. Remuez bien.
- 3 Dans une casserole, faites votre caramel : déposez-y les morceaux de sucre et la cuillère à soupe d'eau. Laissez caraméliser puis tapissez le fond de votre moule à cake de ce caramel.
- 4 Posez sur le caramel, au fond du moule, 3 tranches d'ananas, la moitié de la pâte, à nouveau 3 tranches d'ananas et le reste de la pâte.
- 5 Enfournez 40 minutes à 180°C (th.6) et démoulez votre gâteau à la sortie du four.

Proposé par



La petite fille de Madeleine

Je suis votre guide sur iTerroir et sur CertiFerme.com.

Rejoignez-moi sur [mon journal iTerroir](#), [mon blog](#). Vous y trouverez mes recettes de cuisine, des bonnes idées, des conseils et aussi de l'aide et des infos pour bien utiliser les blogs du Village.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

