

## Gâteau à l'ananas



Dessert **Facile**

**Pour :** 6 personnes

**Préparation :** 10 mn

**Repos :** 10 mn

**Cuisson :** 30 mn

*J'ai puisé dans mes souvenirs d'enfant, ma mère nous régalaient d'un gâteau dont la pâte s'échappait par les trous de l'ananas.*

### Ingrédients

- 1 boîte d' ananas en rondelles
- 3 œufs
- 70 g de sucre semoule
- 70 g de beurre fondu
- 170 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

### Préparation

- 1 Battre les 3 oeufs avec 70g de sucre semoule, blanchir l'appareil. Ajouter le beurre fondu (70g) puis 170g de farine avec 1 sachet de levure chimique, progressivement.
- 2 Ajouter le yaourt, mélanger bien l'appareil. Beurrer un moule, verser la pâte et poser les rondelles d'ananas en boîte, disposées à votre gré.
- 3 Pour le gâteau sur la photo, j'avais mis 5 rondelles sous la pâte et 3 au-dessus, ces derniers vont laisser passer la pâte.
- 4 Mettre au four préchauffé à 180°C (th 6) pendant 30 minutes.
- 5 Une fois cuit (vérifier avec le couteau qui doit ressortir sec du gâteau), attendre 5 à 10 minutes pour le démouler et verser le jus d'ananas sur le gâteau.

### Proposé par



#### **annie-claude**

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

