

GÂTEAU À L'ANANAS CARAMÉLISÉ

Octobre 2006 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 ananas bien mûr et parfumé
- ★ 120 g de farine fluide
- ★ 3 œufs
- ★ 10 cl d'huile d'arachide (90 g)
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 1 sachet de levure chimique
- ★ 17 morceaux de sucre N°4
- ★ 1 cuillère à soupe de rhum blanc
- ★ 4 cerises confites
- ★ 1 pincée de sel

Ustensiles : Moule à manqué, Casserole, 2 Jattes, Fouet, Batteur électrique, Grille

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 3,50 € (soit 0,59 € par personne)



Recette :

Mettre les morceaux de sucre dans une casserole avec 3 cuillères à soupe d'eau et chauffer à feu vif jusqu'à obtenir un caramel blond. Verser dans un moule à manqué huilé, bien répartir sur toute la surface et laisser refroidir. Peler l'ananas, le couper en rondelles de 1 cm d'épaisseur, éliminer le cœur dur et en tapisser le fond du moule. Couper le reste du fruit en petits dés.

Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C) durant 10 minutes. Casser les œufs, séparer le jaune du blanc et disposer dans chacune des jattes. Battre les jaunes avec le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter l'huile et bien homogénéiser. Mélanger intimement farine et levure, ajouter à la pâte ainsi que les dés d'ananas et le rhum. Battre les blancs en neige ferme, les incorporer délicatement à l'appareil. Verser doucement dans le moule, et enfourner pour 30 minutes. La cuisson est terminée lorsque la lame d'un couteau piquée dans le gâteau ressort sèche. Démouler et retourner sur une grille. Laisser totalement refroidir, décorer avec les cerises.

Boisson :

Un Bergerac moelleux servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.