

GÂTEAU A L'ANANAS



Les ingrédients :

moule 24 cm ou 6 cercles individuels

- 700g d'ananas en boîte
- 200g de sucre en poudre
- 150g de beurre pommade
- 250g de farine
- 4 œufs moyens
- 1 citron
- 1 sachet de levure chimique
- 3 CàS de rhum (facultatif)

La recette:

Placez une passoire au dessus d'un bol afin d'égoutter l'ananas tout en récupérant le sirop.

Tapissez le fond de votre moule d'une couche d'ananas. Mixez le reste pour en faire une purée.

Faites mousser les œufs et le sucre. Ajoutez-y le beurre pommade, la farine, le jus du citron, la levure, la purée d'ananas et 1CàS de rhum.

Mélangez pour obtenir une pâte homogène puis versez dans un moule rond.

Enfournez 45 minutes à 180°C. N'hésitez pas à laisser plus longtemps s'il le faut, le gâteau doit être bien doré.

Laissez tiédir le gâteau puis démoulez-le.

Mélangez le sirop avec les 2 CàS de rhum restantes.

A l'aide d'un pinceau (à défaut, une cuillère fera l'affaire), imbibe le gâteau de ce mélange. Selon vos goûts, utilisez tout le sirop ou non.