

# *Gâteau à l'Ananas*

*Comme ma mère le faisait*

## ***Pour 10 personnes***

1 boîte ananas au sirop (500g)  
150g de farine  
150g de beurre fondu  
150g de sucre  
3 œufs  
11g de levure chimique  
25g de Rhum  
225g Sucre pour le caramel  
Moule à manquer



\*\*\*\*\*

Préparation : 30mn

Cuisson : 30 minutes à 180°C

\*\*\*\*\*

Commencez par préparer le caramel, comme mon moule à manquer ne fonctionne pas sur l'induction je fais le caramel dans une poêle, à sec, et je transvase ensuite le caramel dans le moule à manquer que je préchauffe au four afin de faciliter le dépôt du caramel.

Egouttez les tranches d'ananas et conservez le jus pour arroser après cuisson. Déposez les tranches d'ananas sur le caramel.

Préchauffez le four à 180°C, chaleur tournante.

Tamisez la farine et la levure. Fouettez à la main les œufs et le sucre, ajoutez farine, levure puis le beurre fondu.

Versez le mélange dans le moule et enfournez 30mn. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau.

Retournez le moule encore chaud sur un plat à tarte et démoulez.

Ajoutez le rhum au jus d'ananas et 10cl d'eau. Arrosez le gâteau tiède à plusieurs reprises, et mettez au réfrigérateur.

Bonne dégustation.