



Gâteau ananas

AU BEURRE SALÉ



1 heure



Petit budget



Facile

@super.maman.digitale

Ingredients (8 parts)

Pour le gâteau

- 1 boîte d'ananas en tranches
- 120 g de sucre de canne roux ou cassonade
- 3 œufs
- 170 g de beurre salé mou
- 170 g de farine
- ½ sachet de levure chimique

Pour le caramel

- 70 g de beurre salé
- 60 g de sucre de canne roux ou cassonade

Préparation

**Temps : 10 min – Cuisson :
45 min Four : 180°C**

1. Le caramel

Dans une casserole, fais fondre à feu moyen les 70 g de beurre salé avec les 60 g de cassonade.

Remue doucement jusqu'à obtenir un caramel lisse et légèrement ambré. Verse immédiatement dans le fond du moule et étale rapidement.

2. L'ananas

Dispose les tranches d'ananas sur le caramel encore chaud.



3. La pâte

Dans un saladier, fouette les œufs avec les 120 g de cassonade jusqu'à ce que le mélange devienne clair.

Ajoute les 170 g de beurre salé mou, mélange jusqu'à obtenir une crème homogène.

Incorpore la farine et la levure.

4. Montage

Verse délicatement la pâte sur l'ananas.

5. Cuisson

Enfourne à 180°C pendant 45 minutes.

À la sortie du four, démoule immédiatement sur le plat de service.

Laisse tiédir avant dégustation.



*Tu veux partager tes
recettes gourmandes ?*

ENVOIE MOI UN MESSAGE
ET JE PUBLIE TA RECETTE
DANS
LA COMMUNAUTÉ :)

@super.maman.digitale