

# GÂTEAU RENVERSÉ À L'ANANAS

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

## Ingrédients:

- BEURRE DE CUISSON	20g fondu
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- ANANAS	400g + 80 ml de jus
- BEURRE DE CUISSON	90g en pommade
- SUCRE SEMOULE	125g
- OEUF(S)	2 légèrement battus
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- FARINE	125g
- LEVURE	1 x Baking Powder

## Recette:

- Préchauffez le four à 180°C
- Graissez le moule avec le beurre fondu.
- Saupoudrez le fond du moule avec la cassonade.
- Répartissez des demi tranches d'ananas sur la cassonade.
- Battez le beurre en pommade avec le sucre semoule à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez progressivement les œufs battus en continuant à fouetter. Ajoutez également le sucre vanillé.
- Incorporez la farine petit à petit en alternance avec le jus d'ananas en fouettant.
- Répartissez la pâte sur les ananas dans le moule.
- Faites cuire au four pendant 35 à 40 minutes. Laissez tiédir 10 minutes puis démoulez. Laissez refroidir complètement avant de servir.

