

# GATEAU A L'ANANAS CAMELISE

( aux becs sucrés salés )

## Ingrédients pour 6 à 8 personnes ( ils n'étaient que 4 ! ) :

- 14 morceaux de sucre
- un peu d'eau
- 1 boîte d'ananas en rondelles
- 3 oeufs
- 150 g de sucre en poudre
- 120 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 80 g de beurre

Dans une casserole, mettre les morceaux de sucre avec un peu d'eau ( 3 à 4 càs ). Laisser prendre une jolie couleur ambrée.

Verser dans le fond du moule, en nappant aussi le bord.

Déposer en rosace les rondelles d'ananas égouttées. Garder le jus. Couper les rondelles restantes en 2 et les déposer sur les bords l'arrondi touchant le fond du moule. Vous pouvez aussi, les couper en petits morceaux et les mettre de côté pour les ajouter à la pâte.

Passer un peu de beurre avec vos doigts sur les bords du moule où il n'y a pas de caramel pour faciliter le démoulage.

Dans un saladier, mélanger les oeufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajouter la farine, la levure et le beurre en pommade. Si vous avez gardé un peu d'ananas, ajouter-le en dés dans la pâte.

Verser dans le moule et faire cuire environ 40 à 45 min th.6. ( 180 ° ).

Passer une pointe de couteau tout autour du moule dès sa sortie du four et retourner aussitôt sur votre plat de service. Ne pas attendre, sinon le caramel durcit.

Faire chauffer un peu de jus d'ananas dans une casserole, et avec une cuillère, napper légèrement le gâteau pour le rendre encore plus moelleux.

**VARIANTES :** Bien sûr, vous pouvez prendre d'autres fruits ( poires, pêches, abricots, pommes ) en sirop ou frais.