

Gateau tatin à l'ananas



Ingrédients (pour un moule de 24 cm de diamètre) :

- 1 boîte d'ananas en rondelles
- 75 g de Maizena
- 75 g de farine
- 4 oeufs
- 50 g de beurre
- 140 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100 ml de lait

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une casserole, préparer un caramel avec du sucre et un peu d'eau.

Lorsqu'il est caramélisé à point, le verser dans le moule et le répartir. Le laisser refroidir.

Dans un saladier, mélanger la maizena, la farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure.

Ajouter les oeufs, puis le beurre fondu et le lait.

Bien mélanger pour obtenir une belle pâte lisse.

Dans le moule, répartir les tranches d'ananas bien égouttées.

Verser la pâte dans le moule et enfourner aussitôt pour 25 minutes de cuisson environ (le gâteau doit être cuit à coeur).

Le démouler dans une assiette dès la sortie du four.

Il ne reste plus qu'à déguster !