

Maquereaux au four, citron et romarin

Bonjour à toutes et tous

L'été, sont fans des brochettes et petits farcis, mais aussi des poissons grillés (au four) et des tartes aux légumes. Sur le plan des poissons, ce sont souvent des beaux maquereaux que l'on trouve en qualité

Risotto aux asperges et noix de Saint Jacques

Bonjour à toutes et tous

J'aimerais terminer la semaine en vous proposant une petite idée si vous souhaitez marquer le coup de la fête des mères ce week-end... Pour la petite histoire, nous avons pu faire un saut dans ma famille un peu avant la fêtes des mères.

Quatre quarts à l'ancienne

Bonjour à toutes et tous

Ma maison héberge des gourmands toujours intéressés quand un jour férié (ou de congé) apparaît... car j'aurais peut être le temps de leur préparer un gâteau. Entendre le four tourner ou -encore mieux – les odeurs de pâtisseries sont toujours sources de sourire.

Limande meunière

Bonjour à toutes et tous

Vous devez tous connaître la sole meunière, grand classique de la cuisine française où les soles entières sont farinées puis cuites dans un beurre noisette. C'est un des plats favoris de mon mari, qui l'apprécie pour la chair fine du poisson et la petite croûte croustillante dessus

Biscuits moelleux au miel

Bonjour à toutes et tous

Les biscuits sont dans mes petits plaisirs. Cela ne vous surprendra donc pas si j'avoie avoir récemment craqué pour un livre dédié aux biscuits

Verrines de carottes, chèvre, pistache

Bonjour à toutes et tous

Ça y est on dirait que le printemps arrive. A côté de chez moi, les oiseaux ont commencé à chanter et je vois pointer le nez des premières narcisses.

Gâteau renversé à l'ananas

Bonjour à tous,

Temps maussade aujourd'hui, des températures qui ressemblent à l'hiver, des envies de douceurs à la maison. C'est un peu ce qui me conduit à vous proposer une nouvelle petite recette aujourd'hui, histoire d'égayer le week-end.

A la maison il y en a une sorte de gâteaux qui est très appréciée: les gâteaux renversés au caramel. J'en réalise de toutes sortes comme une déclinaison automnale aux pommes.. mais je crois qu'en cette saison celui qui est le plus apprécié est sa version [à l'ananas](#). C'est une « vielle » recette que m'a transmise belle maman mais qui plaît beaucoup car elle est savoureuse, moelleuse et sucrée. De plus, c'est qu'il est rapide à préparer, et se fait avec des ingrédients du placard. Idéal pour un goûter improvisé

Voici ma petite recette de gâteau renversé ananas et caramel.

- GATEAU RENVERSÉ -
À L'ANANAS



Gâteau renversé ananas caramel

Recette : Gâteau renversé ananas et caramel

Saison : Toute l'année

Temps de préparation 15 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes (moule à manqué classique de 26cm):

- 1 boîte d'ananas au sirop de 800 g (ou 1 ananas frais découpé en tranches pour les plus motivés)
- 120 g de farine de blé ou de maïs (*)
- 80 g + 50 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de beurre
- 2 gros œufs
- (facultatif) 1 cuillère à soupe de de rhum

Réalisation

- Faites fondre le sucre avec 2 cas du sirop de la boîte d'ananas jusqu'à à préparer un caramel doré. Versez ce caramel dans un moule à manqué.
- Récupérer tranches d'ananas, les couper en demi ou quart de tranches et les disposer joliment au fond du moule à manqué, sur le caramel. Casez en le plus possible , et réserver le sirop.
- Travaillez le beurre pour le rendre crémeux (pommade).
- Ajoutez le sucre et les œufs l'un après l'autre, et mélangez vivement jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Ajoutez la farine et la levure, et s'il vous reste de

l'ananas, les tranches restantes en petits morceaux. Ajoutez également 4 à 5 cuillérées à soupe de sirop d'ananas et le rhum si vous en mettez. Mélangez le tout au fouet jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

- Versez cette préparation dans le moule en essayant de bousculer au minimum les morceaux d'ananas (qui donnent tout son visuel au gâteau).
- Faites cuire pendant 35 minutes à 180°C.
- Démouler en renversant le gâteau sur un plat et laissez refroidir avant de déguster.

Astuces :

- Ce gâteau peut être réalisé sans aucun problème avec de la farine de blé mais je trouve que la farine de maïs lui apporte une appréciable légèreté (en plus d'être sans gluten)
- La recette de pâte est utilisable avec d'autres fruits (poires,...)



Gâteau renversé ananas caramel

Tourtisseaux (Beignets Vendéens)

Bonjour à toutes et tous

Mardi gras étant pour bientôt, est ce que cela vous arrive que vos proches vous demandent une recette « d'enfance » que vous ne connaissez pas.