

# 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 RENVERSE <sup>E</sup> -  
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.

---

# Gratin de ravioles aux épinards

Bonjour à toutes et tous

Alors que le temps semble se refroidir, que les neiges peuplent les sommets du Vercors, tout invite au réconfort d'hiver. Si l'on associe volontiers à l'hiver les fromages des Alpes et pommes de terre,

---

## Pâte à crêpes croustillantes

Bonjour à toutes et tous

A proximité de la chandeleur, voici venu le temps des cathédrales.. euh des crêpes . A la maison, nous avons plusieurs recettes de crêpes sous le coude..

---

## Gâteau moelleux pralinoise

Bonjour à toutes et tous

Je ne sais pas trop pourquoi, le froid apporte souvent dans ma maison des envies de gâteau au chocolat... Ce bon gros moelleux (ou fondant), connu de tous, qui réconforte, réchauffe et fait rudement plaisir. En rentrant d'une promenade plutôt frisquette, accompagné d'un café/chocolat chaud je trouve qu'il n'y a pas mieux.

---

# Galettes de chou romanesco

Bonjour à toutes et tous,

La fin d'automne et l'hiver sont clairement « LA » saison des choux, en témoigne la diversité sur les étals. Au marché. il y a systématiquement un dans le panier et c'est arrivée à la maison que je me pose toujours la même question : Comment le cuisiner de manière ludique et appétissante ?

---

# Salade de chou rouge, lardons et noix

Bonjour à toutes et tous

Mes gourmands ne sont traditionnellement pas de grands amateurs de salades en hiver. Les légumes sont souvent peu « sexy », les saveurs trop typées, alors ils se détournent volontiers de toute tentative d'entrée saine. Mais il existe quelques exceptions