

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 -
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,...)



© Au Fil du Thym

Gâteau renversé ananas caramel