**Gâteau caramélisé à l'ananas**

1h20

●

Facile

●

Bon Marché

La recette **Gâteau caramélisé à l'ananas**

**Ingrédients pour 6 personnes**

* 

**1** **pincée**

[Sel](https://www.amazon.fr/SEL-FIN-GUERANDE-BOITE-250G/dp/B005PTRQNK/?tag=mt-i-990-21)

* 

**1** **gousse**

[Vanille (ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille)](https://www.amazon.fr/dp/B084LSM6YG/?tag=mt-i-1091-21)

* 

**130** **g**

[Farine](https://www.amazon.fr/Primeal-FARINE-BLE-T110-1KG/dp/B074ZF42K8?tag=mt-i-389-21)

* 

**500** **g**

Ananas en tranches (frais ou en conserve)

* 

**110** **g**

Beurre

* 

**380** **g**

Sucre en poudre

* 

**2**

Oeufs

* 

**1/2** **sachet**

Levure chimique

* 

**15** **cl**

Lait

* 

**1/2**

Citron

**Préparation**

**Temps Total :**

1h20

**Préparation :**

30 min

**Repos :**

-

**Cuisson :**

50 min

**ÉTAPE 1**

Préparer le caramel en versant dans une casserole 180 g de sucre en poudre avec 3 cuillères à soupe d'eau. Faites chauffer en remuant le mélange et laissez le caramel prendre une jolie coloration bien blonde pendant quelques minutes.

**ÉTAPE 2**

Versez le caramel obtenu dans le fond d'un moule à manqué.

**ÉTAPE 3**

Coupez l'ananas en tranches. Coupez ces tranches en deux. Disposez dans le fond du moule des demi-tranches d'ananas en les superposant légèrement.

**ÉTAPE 4**

Coupez le beurre en cubes et versez-les dans un saladier. Tournez afin d'obtenir une pommade. En continuant à tourner, incorporez le sucre restant. Ajoutez, un à un, les oeufs et tournez. Mélangez dans une jatte la farine, le sel et la levure.

**ÉTAPE 5**

Versez la moitié de cette farine dans le saladier et fouettez. Mélangez soigneusement le restant de farine avec le lait, le jus du demi-citron et la vanille. Incorporez les deux préparations ensemble. Versez cette pâte dans le moule sur l'ananas.

**ÉTAPE 6**

Préchauffez le four à 180°C.

**ÉTAPE 7**

Enfournez le moule et faites cuire 50 mn.

**ÉTAPE 8**

Dès la sortie du four, passez la lame d'un couteau le long des parois. Renversez-le sur un plat et attendez 5 mn avant de retirer le moule. Laissez refroidir.

