



## Gâteau renversé ananas, coco

*Selon une idée de Jill Dupleix*

**Préparation : 20 minutes**

**Pour 6 personnes :**

- un ananas entier
- 240 g de beurre mou
- 200 g de sucre + 2 càs pour caraméliser
- 3 oeufs
- 1 càs de jus de citron
- 1 càs d'extrait de vanille liquide
- 200 g de farine tamisée
- 8 g de levure chimique
- 40 g de noix de coco râpée

Préchauffer le four à 180°.

Graisser les bords d'un moule à charnière de 20 cm de diamètre. Mettre du papier sulfurisé dans le fond.

Découper un ananas frais en 4 dans le sens de la longueur. Enlever la peau et le coeur, puis couper des tranches fines de 3 à 4 mm d'épaisseur.

Faire fondre 40 g de beurre dans une poêle ; ajouter 2 càs de sucre, ainsi que l'ananas émincé. Faire revenir une dizaine de minutes sur feu moyen ou jusqu'à évaporation du jus de l'ananas.

Disposer les tranches d'ananas dans le fond du moule à charnière, en les superposant de manière à recouvrir totalement le fond.

Faire mousser le beurre avec le sucre à l'aide d'un batteur électrique (5 minutes environ).

Ajouter les oeufs un à un, le jus de citron et l'extrait de vanille.

Ajouter la farine, la levure et la noix de coco. et bien mélanger.

Verser l'appareil au-dessus des tranches d'ananas.

Enfourner pour 1H05 environ. Baisser la température à 170° dès l'enfournement.

Quand la pointe d'un couteau ressort propre, sortir le gâteau du four et le laisser dans son moule une dizaine de minutes. Démouler à l'envers sur une assiette de service.