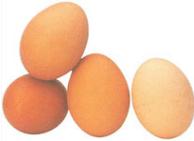


GÂTEAU À L'ANANAS



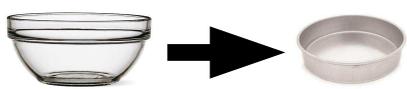
Ingrédients :

						
500 g d'ananas en tranches (conserven)	4 oeufs	200 g de sucre	150 g de beurre	250 g de farine	1 sachet de levure	Du caramel liquide

Ustensiles :

									
1 saladier	1 cuillère en bois	1 fouet	2 bols	1 assiette	1 couteau	1 verre doseur	1 moule	1 micro-ondes	1 four

Préparation :

1		Égoutte les tranches d'ananas et garde le sirop de côté.
2		Verse le caramel dans le moule pour bien napper le fond. Recouvre le caramel avec des tranches d'ananas.
3		Coupe les tranches d'ananas restantes en petits morceaux.
4		Fais fondre doucement le beurre au micro-ondes.
5		Mélange les oeufs avec le sucre au fouet.
6		Ajoute le beurre ramolli, la farine, la levure et les morceaux d'ananas restants. Mélange bien le tout.
7		Verse le mélange dans le moule.
8		Fais cuire 45 minutes à 180°C.
9		Une fois le gâteau un peu refroidi, démoule-le et arrose-le du sirop d'ananas.