



# Gâteau à l'ananas

## Ingredients

- 250g de Farine Melissa avec levure
- 100g de beurre
- 100g de sucre en poudre
- une boîte d'ananas en tranche ou des rondelles d'ananas frais
- 4 oeufs
- 1 citron

## Pour le caramel :

- 125g de sucre blanc
- 4 CAS d'eau

## Instructions

1. Egoutter les tranches d'ananas et en garder le sirop. Préparer le caramel.
2. Le verser dans un moule en beurrant le fond. Préchauffer le four à 180°C
3. Verser le caramel dans le fond du moule et recouvrir avec les ananas.
4. Fouetter les oeufs avec le sucre en un mélange mousseux, incorporer le beurre ramolli, la farine, le jus d'un demi citron et le sirop d'ananas.
5. Bien mélanger et verser dans le moule.
6. Cuire environ 45 min. Laisser tiédir un peu avant de démouler. Arroser le gâteau avec un peu de sirop d'ananas.

