

Gâteau renversé à l'ananas

Cyril Lignac

45 min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 1 ananas Victoria coupé en tranches
 - 90g de sucre
 - 2 cuil. à soupe d'eau
 - 120g de yaourt nature
 - 240g de sucre
 - 3 œufs
 - 50g d'huile de tournesol
 - 150g de farine
 - 1 sachet de levure chimique
-
- LES USTENSILES :
 - 1 poêle + 1 spatule + 1 saladier + 1 fouet + 1 maryse
 - 1 moule à manquer + 1 grille + 1 feuille de papier sulfurisé
-

•1.

Préchauffez le four à 180°C. Dans une poêle, versez le sucre avec l'eau et faites un caramel blond. Ajoutez les tranches d'ananas, faites-les colorer légèrement. Retirez-les de la cuisson et déposez-les dans un moule à manquer avec le caramel.

•2.

Dans un saladier, versez le yaourt, le sucre, ajoutez les œufs, l'huile et mélangez. Ajoutez ensuite la farine et la levure chimique. Mélangez à nouveau. Versez l'appareil sur les ananas. Enfournez 30 minutes.

3.

Au terme de la cuisson, démoulez délicatement le gâteau sur une feuille de papier sulfurisé ou sur une grille.