



## Recette du gâteau renversé à l'ananas de la Caisse des écoles

### Progression :

-Egoutter les tranches d'ananas et conserver le sirop.  
Préparer le caramel puis le verser dans un moule à manqué,

-Déposer sur le caramel chaud des tranches d'ananas pour recouvrir le fond du moule,

-Fouetter les oeufs avec le sucre jusqu'à l'apparition d'une mousse. Ajouter progressivement le beurre, le jus de citron, la farine tamisée avec la levure et le sirop d'ananas. Bien mélanger le tout et le verser dans le moule,

-Cuire pendant 30 minutes à 180°C. Laisser tiédir un peu avant de démouler et d'arroser le gâteau de sirop d'ananas.

### Ingrédients (pour 6-8 personnes) :

- 1 boîte d'ananas au sirop,
- 80g de beurre ramolli,
- 3 oeufs,
- 125g de farine de blé,
- 100g de sucre semoule,
- 1 sachet de levure,
- 1/2 citron,

#### *Pour le caramel :*

- 250g de sucre en poudre,
- 150 ml d'eau,

Bon appétit !