

2 octobre 2013

Gâteau renversé aux ananas et épices

- ◆ 500 g d'ananas
 - ◆ 4 œufs
 - ◆ 125 g de sucre x2
 - ◆ 150 g de beurre
 - ◆ 250 g de farine
 - ◆ Epices: 2 pincées de cannelle, 1 pincée de muscade, le zeste d'1/2 citron, 1 cuillère à café de vanille, 1 jus de citron.
 - ◆ 1 paquet de levure
1. faire un caramel dans le moule avec 125 g de sucre et 4 à 5 cuillérées à soupe d'eau.
 2. Recouvrir d'ananas sur le fond du moule puis passer le reste au mixer.
 3. Fouetter les œufs avec le sucre, le beurre fondu, la farine, la levure, le reste d'ananas et **les épices**.
 4. Cuire 45 minutes à 180°C

Participants:

Luc

Alaïka

Nasri

Martine

Catherine

