



## Mon gâteau renversé à l'ananas

### Ingrédients :

- 30 g de beurre fondu
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 440 g d'ananas en rondelles soit une petite boîte
- 125 g de beurre ramolli
- 225 g de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 280 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 180 ml de lait
- 1 cuillère à café d'extrait d'amande amère

### Préparation :

Mettre dans un saladier le beurre ramolli ainsi que le sucre en poudre.



Battre le tout.



Ajouter les 2 oeufs.



Et battre à nouveau.



Ajouter ensuite tour à tour la farine mélangée avec la levure, le lait et l'extrait d'amande amère. Bien battre entre chaque ajout afin d'obtenir un mélange lisse.

Prendre un moule à soufflé (moule assez haut de 20 cm de diamètre).

Bien beurrer et fariner le moule afin que le gâteau n'accroche pas.

Ajouter le beurre fondu et saupoudrer de sucre roux.

Ajouter alors les rondelles d'ananas afin de remplir le fond du moule.



Ajouter la pâte sur le dessus.



Mettre à cuire dans un four préchauffé au TH 6 (180 °C) pendant 50 min. Surveillez la cuisson et piquez le gâteau si nécessaire.



Le laisser refroidir, ensuite le démouler et le renverser.

Bon appétit !