

Gâteau a l'ananas

120gr de sucre semoule

150 gr de farine

3 oeufs

1 paquet de sucre vanillé

1 grosse boite d'ananas

4 cuillerées à soupe de rhum

Dans un moule à tarte,nappez le fond avec du caramel (10 sucre +eau)disposer ensuite les tranches d'ananas .

Ajoutez ensuite la farine et les blancs d'oeufs montés en neige.

Versez cette préparation sur les ananas.

Cuire environ 30nm dans un four préchauffé th 6

A la sortie du four ,arrosez le gâteau du jus d'ananas et du rhum.

Laissez imbiber et démoulez de suite,le gâteau encore tiède.

La pâte sablée

Préparation 20 nm

ingrédients pour un moule de 28cm de diamètre

250 gr de farine

1 pincée de levure chimique

1 pincée de sel

150 gr de beurre

150gr de sucre semoule

1 oeuf

Tamisez la farine et la levure chimique dans un saladier

Mélangez la farine avec le beurre et le sel et frottez la préparation entre les mains jusqu'à l'obtention d'une masse à l'aspect sableux

A l'aide d'un fouet,mélangez l'oeuf et le sucre dans un saladier.

Incorporez l'oeuf à la farine et pétrissez pour obtenir un mélange homogène.

Lorsque la pate est pétrie,réservez-la au froid pendant environ 1h avant de l'utiliser