

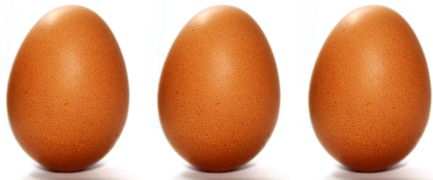
# LE GATEAU A L'ANANAS

## Ingrédients:

FARINE (200g)



BEURRE (100g)



3 OEUFS



SUCRE (200g)

LEVURE



ANANAS EN  
RONDELLES



CARAMEL LIQUIDE



## Ustensiles :

SALADIER



COUTEAU

VERRE DOSEUR



CUILLERE EN BOIS

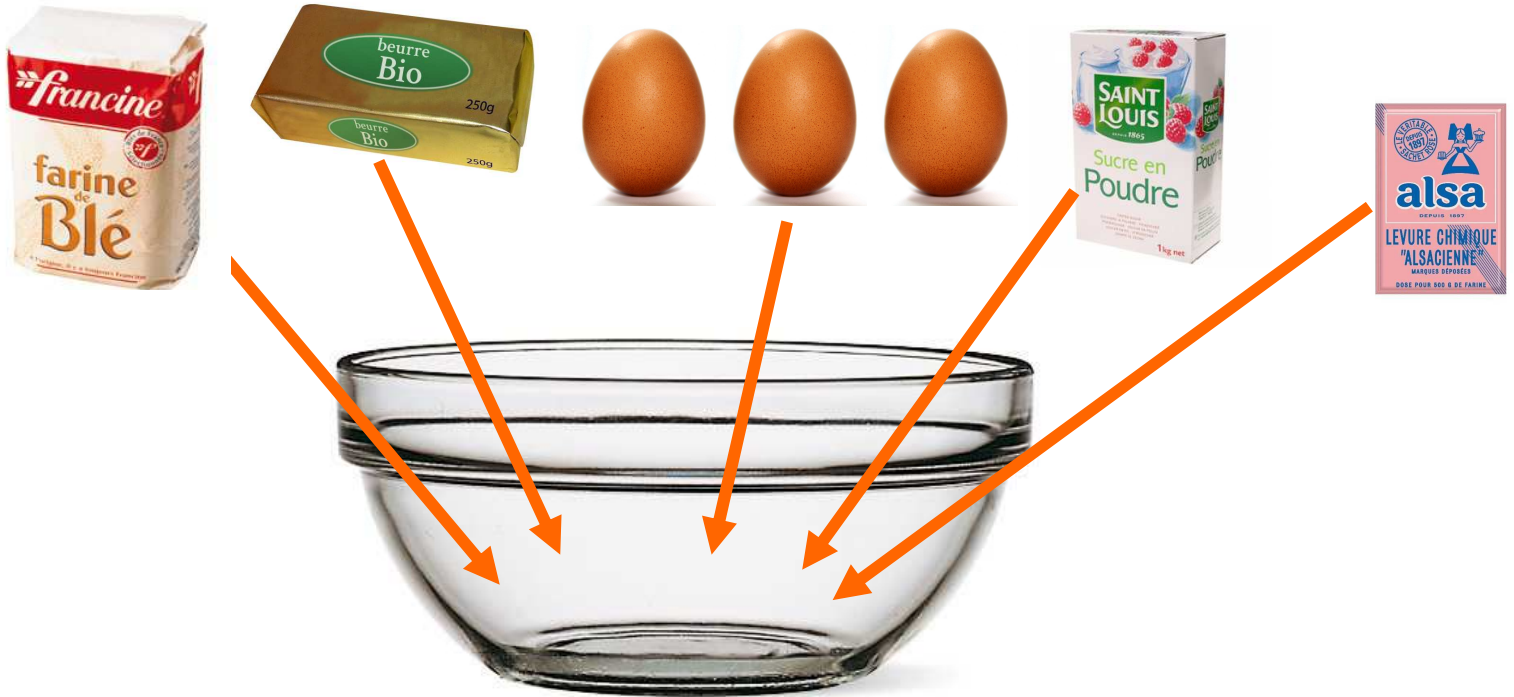


BOL

MOULE A TARTE



1-Mélanger les OEUFS et le SUCRE.  
Ajouter la FARINE, la LEVURE et le BEURRE fondu



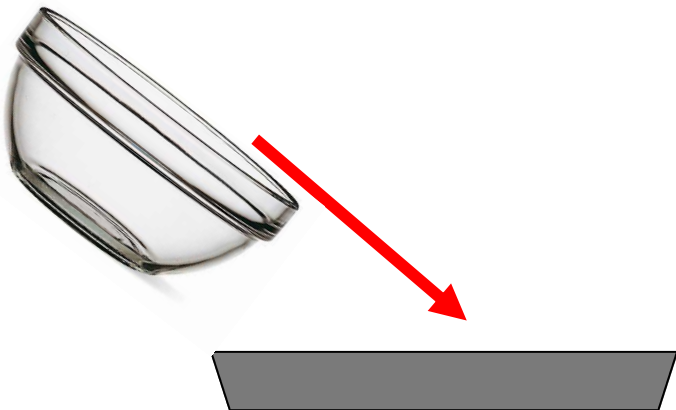
2-Beurrer le moule, et couvrir le fond de caramel.



3-placer les rondelles ou les morceaux d'ananas.



4-Verser la pâte sur les ananas.



5-Cuire au four (th 6/7) durant environ 40 min.



6- Retourner délicatement le moule quand il est encore chaud pour démouler le gâteau. Imbiber avec le jus d'ananas.

