

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## GÂTEAU A L'ANANAS



**Pour 6 personnes**  
**Préparation : 20 min**  
**Cuisson : 1 h**

### Ingrédients :

- 1 boîte d'ananas en sirop (340 g net)
- 100 g de sucre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 4 oeufs
- Le zeste d'un citron râpé
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 6 morceaux de sucre pour caraméliser le moule

### Préparation :

Passez au mixeur les tranches d'ananas avec 4 cuillères à soupe de leur jus (sirop) et le zeste râpé du citron.

Versez la purée ainsi obtenue dans une casserole, ajoutez le sucre, portez à ébullition, faites bouillir 10 minutes. Laissez refroidir.

*Préchauffez le four à 150°.*

Battez les oeufs en omelette. Incorporez la farine ; ajoutez ce mélange à la purée froide d'ananas, mélangez pour que ca soit homogène.

Déposez les morceaux de sucre dans un moule à charlotte, ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau et posez le moule sur feu doux. Le sucre commence à fondre puis à caraméliser. Dès que le caramel est blond, retirez du feu et faites glisser le caramel le long des parois du moule.

Versez la purée d'ananas dans le moule et faites cuire 1 heure au four.

Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Démoulez au dernier moment, en plongeant le moule quelques secondes dans un récipient d'eau bouillante avant de le retourner dans un plat de service.