

Gâteau renversé à l'ananas et chocolat

Aujourd'hui, c'est le week-end et j'ai préparé ce dessert pour le goûter, un gâteau renversé à l'ananas et au chocolat, il peut-être aussi fait avec d'autres fruits comme l'abricot, la banane, la poire...etc... A vous de faire votre choix!!!!



Pour réaliser ce gâteau, il faut: 150g de beurre, 1 petite boîte d'ananas au sirop, 250g de sucre cassonade, 150g de farine, 1 sachet de levure chimique, 4 oeufs, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillère à café de cannelle en poudre, 200g de chocolat noir.

Préparation:

Préparation de la pâte. Mélangez dans un saladier, le sachet de sucre vanillé, 150g de sucre cassonade (réservez le reste pour le caramel), les 150g de farine, le sachet de levure et la cannelle en poudre. Versez-y le beurre que vous aurez fait fondre avant. Battez les 4 oeufs en omelette dans un bol et les ajoutez au mélange. Cassez le chocolat en gros morceaux et l'incorporez à la pâte.

Préparation du caramel. Mettre le reste de sucre cassonade dans une petite casserole accompagné d'une cuillère à soupe d'eau. Faites bouillir jusqu'à ce que le caramel se forme et devienne blond (doré). Une fois que cela sera fait, faites couler ce caramel dans un moule à manqué. Disposez les tranches d'ananas égouttés dans le moule puis la pâte par dessus ces tranches.

Mettez à cuire pendant 30 minutes environ. Laissez refroidir légèrement puis démoulez le gâteau sur un plat de service.



Le petit plus:

Pour que mon gâteau soit plus joli, je l'ai badigeonné d'un glaçage pour tarte(préparer selon le mode d'emploi sur le sachet) et de quelques cerises confites dans le centre des rondelles d'ananas.



Bonne dégustation et à bientôt