

Gâteau créole à l'ananas



Pour 8 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

- 4 oeufs
- 200 g de farine
- 100 g + 20 g de cassonade
- 125 g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c à café d'extrait de vanille liquide
- 1 c à soupe de rhum
- 1 grosse boîte d'ananas en tranches ou un ananas frais
- 100 g de raisins secs + quelques grains pour la déco

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour mon four).

Placez les raisins secs dans un saladier avec le rhum. Faites macérer pendant 1 heure ou plus rapide 1 minute au micro-onde.

Faites fondre beurre au micro-onde ou dans une casserole sur feu doux et réservez.

Cassez les oeufs dans un saladier. Ajoutez la cassonade et mélangez à l'aide d'un fouet.

Mélangez la farine avec la levure. Ajoutez le mélange farine/levure tamisée et mélangez pour obtenir une pâte homogène. Ajoutez la vanille, le beurre fondu refroidi.

Incorporez les raisins secs.

Répartissez la cassonade dans le fond d'un moule beurré si celui-ci n'est pas en silicone.

Égouttez les tranches d'ananas et déposez quelques tranches sur la cassonade. Recouvrez avec une partie de la pâte. Coupez le reste des tranches d'ananas en morceaux et répartissez-les sur la pâte. Recouvrez avec le reste de pâte.

Enfournez pour 30 minutes.

Démoulez pas plus de 5 minutes après sa sortie du four ainsi les tranches d'ananas ne resteront pas collées au fond du moule.

Pour les plus gourmands, accompagnez ce gâteau d'une boule de glace à la vanille.