

My Yummy Kitchen !

Gâteau au yaourt à l'ananas (pour 4 à 6 personnes)

8 tranches d'ananas
une gousse de vanille
20g de beurre salé
3 càs sucre doux
1 càs de jus d'ananas (celui de la boîte)
1 càs de rhum
le zeste d'un citron

Gâteau au yaourt en lui-même (que vous pouvez par conséquent réaliser sans les ingrédients ci-dessus)

1 pot de yaourt
2 pots de sucre
3 pots de farine
1 pot d'huile (que j'ai remplacé par du beurre salé, au Danemark le beurre est toujours salé)
3 œufs (ne faites pas comme moi, vérifiez bien qu'il vous en reste 3 et pas 1...)
1 sachet de levure chimique
du beurre pour le moule à manquer (là aussi ne faites pas comme moi, beurrez-le...)

Préchauffez votre four à 180° (th 6/7)

Coupez 3 tranches d'ananas en petits dés. Faites les cuire dans une casserole pendant une dizaine de minutes avec une gousse de vanille. Beurrez votre moule et déposez les autres tranches d'ananas en rosace au fond. Faites caraméliser dans une casserole le beurre salé, le sucre roux et le jus d'ananas. Une fois le mélange légèrement caramélisé, versez-le sur les ananas et sur le fond du moule.

Préparez maintenant le gâteau au yaourt

Versez le yaourt dans un bol. Rincez le pot, utilisez-le comme verre doseur pour les autres ingrédients. Ajoutez au yaourt le sucre et les œufs. Le mélange doit être mousseux. Ajoutez la farine et la levure. Mélangez de nouveau puis ajoutez l'huile.

Ajoutez une càs de rhum, le zeste d'un citron et les dés d'ananas cuits. Couvrez les ananas de pâte et mettez au four pendant 40 min à 180°. Enfin, lorsque le gâteau est refroidi, démoulez-le.

Retrouvez mes recettes sur <http://etoiledebadiane.canalblog.com>

Bon appétit !