# GATEAU A L’ANANAS CARAMELISE

**Pour  6 personnes préparation 20mn cuisson 40mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 Boîte d’ananas en rondelles super U | 1 œuf |
| 170 g de cassonade (40g+ 130g) | 5 cl de rhum (vieux si possible) |
| 150g de beurre mou (50g +100g) | 1 pincée de sel |
| 100g de farine |  |

1. Dans un moule à tatin, faites fondre 50g de beurre. Déposez les rondelles d’ananas dans le beurre mousseux.

2. Saupoudrez-les de 40g de cassonade, laissez-les cuire 4/5 mn à feu vif, faire caraméliser le tout.

3. Laissez refroidir. Préchauffez le four à 180° C (TH6).

4. Mélangez le beurre 100g, le sucre 130g, le rhum, la farine, le sel, et l’œuf pour obtenir une pâte lisse et légèrement molle.

5. Déposez la pâte sur les rondelles caramélisées d’ananas, lissez la surface avec le dos d’une cuillère.

6. Enfournez pour 40mn. Sortez le gâteau du four et laissez-le tiédir avant de le démouler délicatement sur une assiette.

