

# *Le Gâteau à l'Ananas*

## *Ingédients*

Pour le caramel :

100 g de sucre et une cuillère à soupe d'eau

Pour le gâteau :

Un sachet de 450 g de morceaux d'ananas surgelés

150 g de sucre

150 g de margarine

3 œufs

150 g de farine

7 g de bicarbonate de soude (levure chimique)

1 cuillère à soupe de rhum

## *Préparation*

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Faire un caramel avec le sucre en le portant un moment à ébullition à feu doux.  
Remuer quand le sucre commence à brunir pour que tout le contenu de la casserole soit homogène.
3. Déposer les morceaux d'ananas dans un moule à gâteau (moule à manqué classique), et verser par-dessus le caramel encore chaud.
4. Dans le bol du Kenwood, fouetter la margarine un peu molle (15 minutes hors du frigo suffisent) avec le sucre. Ajouter les œufs un par un sans cesser de remuer.
5. Ajouter la farine, la levure et le rhum.
6. Verser l'appareil dans le moule à gâteaux par-dessus les morceaux d'ananas caramélisés.
7. Faire cuire 30 minutes au four.