



Gâteaux

Cake à l'ananas



1h05 **20 min** **45 min** **0** **384**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour l'ananas

1 **Ananas**
100 g **Sucre semoule**
1 litre(s) **Eau**
1 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour le cake

200 g **Farine**
200 g **Sucre semoule**
100 g **Beurre**
1 sachet(s) **Levure chimique**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de l'ananas

- 1 Préparer l'ananas.
- 2 Tailler l'ananas en quartiers.
- 3 Émincer l'ananas.
- 4 Pour préparer le sirop, verser le sucre dans une casserole. Extraire les graines de la vanille. Ajouter les graines et la gousse au sucre avec l'eau.
- 5 Allumer la plaque et porter le sirop à ébullition.
- 6 Lorsque le sirop bout, ajouter les ananas et laisser frémir pendant 15 minutes environ.
- 7 Une fois que les ananas sont cuits, les laisser refroidir dans le sirop afin qu'ils puissent s'imbibber au maximum.
- 8 Cette étape peut être préparée la veille. Dans ce cas, couvrir d'un film alimentaire et réserver au frais.

Étape 2

Préparation de l'appareil à gâteau

- 1 Dans un saladier, casser les œufs.
- 2 Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
- 3 Ajouter la farine puis mélanger à nouveau.

- 4 Ajouter la levure puis mélanger. Le mélange doit être lisse et sans grumeau.
- 5 Ajouter le beurre préalablement fondu puis mélanger.

Étape 3

Cuisson

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 A l'aide d'un pinceau, badigeonner le moule à cake de beurre fondu et réserver au frais pendant quelques minutes pour figer le beurre. Si on utilise un moule en silicone, cette étape n'est pas nécessaire.
- 3 A l'aide d'une écumoire, déposer les morceaux d'ananas dans l'appareil à gâteau, sans les gousses de vanille.
- 4 Avec une spatule, nettoyer le bord pour éviter que ça sèche.
- 5 Sortir le moule du réfrigérateur et le badigeonner à nouveau de beurre.
- 6 Verser l'appareil dans le moule en veillant à ce qu'il se répartisse bien partout.
- 7 Mettre le moule dans le four et cuire à 180°C (Th.6) pendant 30 minutes.
- 8 Sortir le cake du four et vérifier la cuisson : il doit être ferme au toucher. Démouler le cake et le retourner.
- 9 Dérouler du film transparent et poser le cake dessus. Avec une louche, verser délicatement du sirop sur le cake pour l'imbibé de manière uniforme.
- 10 Ramener le film sur le cake, bien l'emballer et réserver au frais pendant au moins 1h.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le cake du réfrigérateur et retirer le film. Faire bien attention, le gâteau, une fois imbibé, devient fragile.
- 2 Couper une partie du cake en tranches, les répartir devant le gâteau sur un plat.