











Pour 8 personnes

Ingrédients

-  1 boîte d'ananas en tranches (garder le jus)
-  150g de farine
-  150g de sucre semoule
-  150g de beurre
-  3 oeufs entiers
-  ½ paquet de levure
-  1 paquet de sucre vanillé
-  125g de sucre (pour le caramel)
-  Rhum
-  Jus de citron



Préparation

- 1- Préparez la pâte en mélangeant le sucre, les œufs, le beurre (fondu au bain marie pas trop chaud),
- 2- Ajoutez la farine, la levure et le sucre vanillé,
- 3- Si la pâte est trop épaisse diluer avec du lait,
- 4- Caramélisez un moule à manqué avec 125g de sucre, un peu d'eau et de citron,
- 5- Rangez les rondelles d'ananas sur le caramel,
- 6- Versez l'appareil et mettre au four moyen (150° ou th5) durant 25 ou 30 minutes,
- 7- Retournez le gâteau encore chaud,
- 8- Arrosez avec un mélange constitué de jus d'ananas et de 3 à 4 cuillères de rhum.

| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>Nom :</p> <p>Fonction :</p> <p>Visa :</p> | <p><u>Rédacteur</u></p> <p>E.Tartié</p> <p>Psychomotricienne</p> | <p><u>Validation</u></p> <p>Sylvie LACOSTE,</p> <p>Directrice</p> | <p><u>Conformité à la gestion qualité</u></p> <p>Audrey TINNES,</p> <p>Chargée Qualité</p> |
|---|--|---|--|