

# GATEAU DES ISLES

desserts

Préparation: 30 mn  
Cuisson: 40 mn



pour 6 personnes

4 oeufs  
360 g de sucre  
180 g de farine  
un demi-paquet de levure  
une boîte 4/4 d'ananas  
en tranches  
60 g de beurre  
sucre glace  
une pincée de sel

■ Cassez les oeufs entiers dans une terrine. Ajoutez 180 g de sucre et fouettez le tout avec le batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez ensuite la farine et la levure, le sel

■ Beurrez copieusement un moule à manqué de 22 centimètres de diamètre. Egouttez les tranches d'ananas, partagez-les par la moitié et réservez le jus. Allumez le four (th. 6 - 180°).

■ Garnissez le fond du moule de demi-tranches d'ananas, recouvrez-les avec la moitié de la pâte, puis disposez le reste d'ananas et versez dessus le reste de pâte. Enfournez et comptez 40 minutes de cuisson.

■ Vérifiez la cuisson avec la pointe d'une lame de couteau qui doit ressortir sèche. Démoulez le gâteau dès la sortie du four.

■ Préparez un caramel avec le reste de sucre, 40 g de beurre et le jus d'ananas. Versez-le sur le gâteau pour le glacer.

■ Au moment de servir, saupoudrez le gâteau de sucre glace.

**N.B.** Ce gâteau peut être préparé avec un ananas frais. Recueillez alors le jus qui s'écoule, lors du découpage, pour le caramel.



un jurançon