

Gâteau à l'ananas Mélissa



Pour 6 personnes

 **20 minutes**

 **45 minutes**

Facile

INGRÉDIENTS

1 boîte d'ananas
500 g de farine Mélisse Levure
500 g de sucre
250 g de beurre fondu + un peu pour
le moule - 8 œufs
Cannelle, muscade moulue
Essence de vanille
Zeste de citron vert rapé
Sucre brun - Eau

1 - Séparer les jaunes des blancs d'œuf. Battre les jaunes et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange bien blanc. Rajouter à ce mélange l'essence de vanille, la cannelle moulue, la muscade moulue et le zeste de citron rapé. Battre bien ce mélange.

2 - Ajouter le beurre fondu. Bien mélanger. Ensuite, rajouter la farine Mélissa Levure et continuer à mélanger.

3 - Préchauffer le four th.6 (180°C). Battre les blancs en neige bien ferme et les rajouter à la pâte avec une spatule sans les casser.

4 - Faire le caramel en faisant fondre l'eau

et le sucre brun dans une casserole. Mettre une bonne couche de caramel au fond du moule. Disposer dessus les rondelles d'ananas sans les faire se chevaucher. Beurrer le contour du moule.

5 - Verser la pâte sur les ananas au 3/4 du moule. Enfourner pendant 40 min. Le démouler encore chaud afin de décoller le caramel et laisser refroidir avant de servir.

