

**GÂTEAU ANANAS** 8 portions**INGRÉDIENTS**

- 4 unités moyennes [M] d'oeuf, cru (232 g)
- 180 grammes de farine de blé tendre ou froment T65
- 50 grammes de sucre de coco
- 70 grammes de beurre à 82% MG, doux
- 340 grammes d'ananas au sirop léger
- 1 sachet moyen de levure chimique ou Poudre à lever (18 g)
- 5 grammes de vanille, extrait aqueux
- 30 grammes d'eau du robinet

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Préchauffer le four à 180°C [th. 6].
- 2° Préparer le caramel en faisant fondre 35 g de sucre avec l'eau. Le verser dans un moule à tarte puis placer les rondelles d'ananas.
- 3° Faire fondre le beurre.
- 4° Dans un bol, fouetter les œufs, le reste de sucre et la vanille. Ajouter, la farine, la levure, puis incorporer le beurre.
- 5° Verser la préparation dans le moule puis enfourner 20 min environ.
- 6° Démouler dès la sortie du four.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (112 g)	% AR
ÉNERGIE	202 kcal	226 kcal	11 %
PROTÉINES	6 g	7 g	14 %
GLUCIDES	25 g	28 g	11 %
SUCRES	1 g	1 g	1 %
LIPIDES	9 g	10 g	14 %
ACIDES GRAS SATURÉS	5 g	6 g	28 %
FIBRES ALIMENTAIRES	1 g	1 g	3 %
SODIUM	310 mg	347 mg	14 %