




















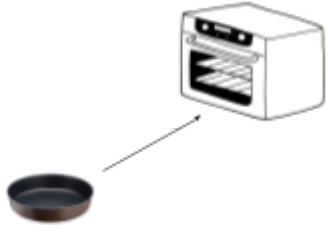


Gâteau renversé à l'ananas

Ingrédients			
	3 œufs		100 g de beurre fondu
	100 g de sucre		150 g. de farine
	6 tranches d'ananas avec son jus		1 c.c. de levure chimique
	30 ml de miel		

Ustensiles	
	2 saladiers
	1 casserole
	1 bol
	1 fouet
	1 spatule
	1 moule

NB : la recette originale utilise du caramel à la place du miel !

Préparation		
		
1. Faire fondre le beurre au bain marie.	2. Tapiser le fond du moule avec le miel.	3. Disposer les rondelles d'ananas sur le miel.
		
4. Mélanger la farine et la levure dans un saladier.	5. Mélanger les oeufs et le sucre dans un autre saladier.	6. Ajouter le beurre fondu et mélanger.
		
7. Mélanger les deux préparation puis ajouter la moitié du jus d'ananas.	8. Verser la préparation dans le moule.	9. Faire cuire 30 à 35 minutes à 200°C.