**Gâteau à l'ananas**



* 15 min de préparation
* 30 min de cuisson

**Ingrédients pour 5 personnes**

• 6 tranches d'ananas au sirop
• 100 g de farine
• 100 g de beurre
• 100 g de sucre
• 2 oeufs
• 3 cuil. à soupe de sirop d'ananas (récupérez le sirop qui est dans la boite de conserve)
• 1 cuil. à café de levure chimique

**Etapes de préparation**

1 Préchauffez votre four à 180°C. Egouttez les rondelles d'ananas et récupérez leur jus pour la suite de la recette. Répartissez les 6 rondelles d'ananas au fond d'un plat en silicone, ou bien un plat normal que vous aurez préalablement beurré.

2 Dans un saladier, mélangez le sucre et le beurre très mou. Ajoutez ensuite les oeufs, et fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

3 Ajoutez alors la farine, le sirop et la levure. Mélangez quelques instants pour obtenir une pâte lisse, puis versez-la sur les rondelles d'ananas.

4 Enfournez pour 30 min, puis laissez complètement refroidir avant de démouler le [gâteau](http://www.cuisineactuelle.fr/recettes-de-cuisine/dessert/gateaux) à l'envers sur une assiette.

**Conseils**

Placez une demi [cerise](http://www.cuisineactuelle.fr/recettes-de-cuisine/fruits/cerise) confite au centre de chaque rondelle d'ananas avant de verser la pâte dessus.