



## GÂTEAU À L'ANANAS FRAIS (FAÇON TATIN)



Pour 60 personnes.

**Ingrédients :**

- 4 ananas
- 1.5kg de farine
- 3 kg de sucre semoule
- 40 œufs
- 500 g de beurre
- 40ml de vanille
- 40 ml de rhum pâtissier
- 60 g de levure chimique

**Matériel :**

- 1 couteau
- 1 planche
- 1 casserole
- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 verre mesureur
- Papier sulfurisé
- Plats à tarte

**Préparation :**

Peler à vif et trancher dans la largeur les ananas\*.

Blanchir les œufs entiers et le sucre. Ajouter la levure et la farine. Faire fondre le beurre et incorporer la vanille et le rhum.

Positionner le papier sulfurisé au fond des plats et tapisser avec les morceaux d'ananas.

Préchauffer le four à 180°, position chaleur tournante.

Verser l'appareil sur les ananas. Enfourner 40 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau.

**\*Astuce :** Caraméliser les morceaux d'ananas de la façon suivante : Dans une poêle faire un caramel avec 50 g. de beurre et 150 g. de sucre semoule. Mettre les morceaux d'ananas dans le caramel et les faire colorer et confire.

***Glossaire :***

**blanchir :** fouetter énergiquement des œufs et du sucre.

**Appareil :** préparation culinaire.