

Les meilleurs goûters du monde sont faits maison !

Réaliser un gâteau renversé n'a jamais été aussi simple.
J'adore cette recette savoureuse à base d'ananas.
Elle apporte toujours une note exotique à nos semaines !



Gâteau renversé à l'ananas

Pour 8 personnes

Préparation 15 minutes

Cuisson 40 à 45 minutes

1 yaourt nature (125 à 140 g)
+ le pot vide sert de verre doseur
2 pots de sucre
1 c. à café d'arôme de vanille liquide
1 sachet de levure chimique
3 œufs
3 pots de farine de blé fluide T45
1 pot d'huile de tournesol
1 pot de noix de coco râpée
+ 1 grosse pincée pour la décoration
7 tranches d'ananas au sirop

1. Préchauffez le four à 180 °C en chaleur tournante. Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients sauf l'ananas.
2. Égouttez les tranches d'ananas et gardez environ 30 ml de jus. Placez les tranches d'ananas quelques instants sur du papier absorbant pour enlever l'excédant de jus. Puis disposez-les au fond d'un moule en silicone de 24 cm de diamètre.
3. Versez la pâte dans le moule. Faites cuire 40 à 45 minutes. En fin de cuisson, attendez 5 minutes avant de démouler. Arrosez avec le jus réservé et saupoudrez de noix de coco râpée.

Astuce

Si vous avez un moule traditionnel, graissez-le et farinez-le au préalable.

