

Gâteau à l'ananas Antillais

Cette recette de gâteau à l'ananas est celle que j'apprécie depuis longtemps. Je n'ai pas encore trouvé de recette de gâteau à l'ananas aussi bon..

Son secret : un gâteau ananas très léger, délicatement parfumé de citron vert, de cannelle, vanille et muscade. Enfin, une touche finale qui lui permet de se distinguer avec un délicieux parfum de rhum vieux.

Je ne vous en dis pas plus, vous vous ferez votre propre opinion

Ingrédients :

Pour un gâteau à l'ananas de 12 parts
(diamètre 26 cm)

200 g de beurre ramolli.

250 g de sucre de canne (on peut réduire à 220g) + 90 g de sucre de canne pour le caramel.

200 g de farine.

6 œufs.

½ sachet de levure chimique (quantité pour 200g de farine).

1 boîte d'ananas (avec 10 tranches)

1 citron vert.

1 tuyau de cannelle.

Muscade.

Vanille.

Sel.

Rhum vieux.



Préparation :

Dans le moule que vous utiliserez pour cuire le gâteau à l'ananas, faites le caramel : Mettez 90g de sucre et 40 ml d'eau additionnée du jus d'1/4 de citron. Le caramel prend en à peine 2-3 minutes. Il faut donc le surveiller et arrêter le feu dès qu'il prend sa belle teinte caramel.

Répartissez alors le caramel dans l'ensemble du moule de façon uniforme (fond et côtés) en prenant garde à ne pas vous brûler lors de cette manipulation.

Le caramel prêt, on passe à la préparation de la pâte.

Mettez les tranches d'ananas à égoutter et conservez la totalité du sirop présent dans la boîte.

Mélangez ensemble le beurre ramolli et le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanchâtre moussieux. Incorporez la farine additionnée de la levure et d'une pincée de sel.

Mélangez. Incorporez les jaunes d'œufs préalablement séparés des blancs. Mélangez à nouveau.

Ajoutez la cannelle fraîchement râpée (environ 1 c. à thé), la muscade râpée, les grains présents à l'intérieur de la gousse de vanille, le zeste d'1/2 citron vert et 2 c à s de rhum vieux.

Mélangez de façon à homogénéiser l'ensemble.

Dans un récipient propre, montez les blancs d'œuf en neige.

Incorporez alors très délicatement les blancs montés en neige au reste de la pâte.

Dans le moule préalablement caramélisé, disposez les tranches d'ananas.

Incorporez la pâte dans le moule et enfournez pour 45 minutes à 180-210°C (thermostat 6-7)

Préparez le mélange sirop + rhum vieux : mélangez 200 ml du sirop provenant de l'égouttage des tranches d'ananas à 20 ml de rhum vieux.

Démoulez le gâteau à l'ananas encore chaud dès sa sortie du four. Arrosez-le immédiatement du mélange sirop + rhum vieux et laissez imbiber tranquillement.

Pour apprécier toute sa saveur, le gâteau à l'ananas antillais se consomme à température ambiante.

*Le jus de citron additionné dans le caramel permet d'avoir un caramel plus fluide lors du refroidissement du gâteau
Il est possible de mettre jusqu'à 50g de sucre en moins dans le gâteau (soit 200g) pour un résultat encore moins sucré
Vous pouvez remplacer la vanille par de l'extrait de vanille naturel liquide
Ne surtout pas ouvrir le four durant la cuisson du gâteau.*