



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Gâteau renversé à l'ananas de Nigella Lawson



INGREDIENTS :

2 càs de sucre
6 tranches d'ananas en conserve au jus + 3 cuillères à soupe de jus
11 cerises confites
100g de farine
1 càc de levure
1 / 4 càc de bicarbonate de soude
100g de beurre mou
100g de sucre en poudre
2 œufs

PREPARATION :

Préchauffer le four à 200°C.
Beurrer un moule DE 20 à 25 cm max de diamètre.
Saupoudrer le fond du moule de 2 càs de sucre, puis disposer les tranches d'ananas, une au centre et les autres autour.
Déposer une cerise confite au centre de chaque rondelle et les 5 autres entre les tranches.
Dans le bol du robot, mettre la farine, la levure, le bicarbonate de soude, le beurre, le sucre en poudre et les œufs et actionner jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter le jus d'ananas et mélanger à nouveau.
Etaler délicatement ce mélange sur les tranches d'ananas.
Enfourner pendant 30 minutes.
Démouler le gâteau en le retournant sur le plat de service.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>