

Gâteau renversé à l'ananas

Les meilleures recettes de nos Mères, numéro spécial Coup de pouce, parution magazine 2005



Portion(s) : 8

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Photo : Alain Sirois

Recette de Mme Jannette Giroux, mère de Lucie Picard.

«Chaque fois que ma mère préparait ce bon gâteau, c'était un spécial, un moment magique un mot d'amour. Aujourd'hui, je le fais à mon tour, et la magie est toujours là. Je transmets cette partie de la mémoire de ma mère à ma fille.» Lucie Picard

Ingrédients

- **Gâteau blanc**
- 2 t (500 ml) de farine
- 1 c. à tab (15 ml) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 ml) de sel
- 1/2 t (125 ml) de beurre ramolli
- 3/4 t (180 ml) de sucre
- 2 oeufs
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 1 t (250 ml) de lait

- **Garniture à l'ananas**
- 1/3 t (80 ml) de beurre
- 3/4 t (180 ml) de cassonade
- 1 boîte (14 oz/398 ml) d'ananas en tranches, égouttés
- 15 cerises au marasquin égouttées (environ)

Préparation

Préparation du gâteau

1. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, défaire le beurre en crème. Ajouter le sucre petit à petit, en battant jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter les oeufs un à un, en battant bien après chaque addition. Ajouter la vanille en battant. Incorporer les ingrédients secs au mélange de beurre, en alternant avec le lait. Réserver.

Préparation de la garniture

2. Dans un moule de 9 po (23 cm) de côté, faire fondre le beurre au four préchauffé à 350°F (180°C). Ajouter la cassonade et mélanger. Couper les tranches d'ananas en deux, les disposer côte à côte dans le moule et mettre une cerise au centre de chacune. Couvrir de la pâte à gâteau réservée.

3. Cuire au four préchauffé de 45 à 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir pendant 15 minutes. Passer la lame d'un couteau sur le pourtour du gâteau pour le détacher du moule et démouler délicatement. Servir chaud ou froid.

Valeurs nutritives

PAR PORTION: cal.: 390; prot.: 5 g; m.g.: 18 g (11 g sat.); chol.: 65 mg; gluc.: 54 g; fibres: 1 g; sodium: 260 mg.

ON VOUS RECOMMANDE



Sucre à la crème
(Cuisine)



Gâteau Reine-Élisabeth
(Cuisine)



Pouding chômeur au sirop d'érable
(Cuisine)



Dépendance au sexe ou désir insatiable?
(Santé et Vitalité)



Gâteau à la salade de fruits
(Cuisine)



Les 10 mythes sur la sexualité les plus tenaces
(Santé et Vitalité)

Recommandé par