



Gâteau à l'ananas et caramel.

publié le 10/02/2020

Pour cette semaine nous allons vous proposer la recette du gâteau à l'ananas qui sera servit dans notre établissement pour le service du jeudi midi. Pour satisfaire nos 280 clients nous avons besoin de :

- 3 kg de farine
- 2 kg de sucre en poudre
- 60 œufs
- 20 sachets de levure
- 1.5 kg de beurre
- 5 boites 3/1 d'ananas au sirop en tranche si possible
- 3 litres de caramel

Mélanger votre sucre avec vos œufs pour obtenir des œufs crémeux. Puis incorporer la farine et la levure et enfin votre beurre préalablement fondu.

Dans votre moule y mettre votre caramel et vos tranches d'ananas soigneusement rangés.

Puis recouvrir de pâte. Mettre au four 30 minutes à 170°.

Et voilà un dessert simple et efficace.

Petite astuce : conserver votre jus d'anas au sirop et lorsque votre gâteau a été démoulé badigeonner le avec le jus de l'ananas à l'aide d'un pinceau !!



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.