

## Gâteau à l'ananas

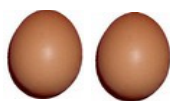
### Ingrédients :



1 50g  
de farine



150 g  
de sucre  
(+ 20g)



3 œufs



150g  
de beurre (mou)



une boîte d'ananas  
½ litre



1/2 sachet de levure

une pincée de sel

Fais fondre le beurre au micro ondes.

Sépare les blancs des jaunes.

Réserve les blancs.

Dans un saladier, mélange les 3 jaunes et le sucre  
Ajoute le beurre fondu, mélange à nouveau  
Verse la farine, la levure et mélange encore.

Ajoute le sel au blanc d'œuf puis  
monte-les en neige très ferme.

Ajoute délicatement les blancs au mélange.  
Tourne en soulevant la pâte pour les incorporer.

Beurre le moule, saupoudre de sucre  
et place les ananas.  
Verse la pâte sur les ananas.



Mets au four pendant 25 à 30 min à 200°