



# Cake à l'Ananas

Ingrédients pour un moule de 22 cm :

Beurre	250 gr
Sucre poudre	250 gr
Œufs	5
Farine	200 gr
Maïzena	50 gr
Levure chimique	5 gr
Ananas au sirop	1 boîte
Nappage pour tarte	1 sachet
Pistaches natures	QS

1. Préchauffer le four à 170 °C .Préparer un bain marie. Beurrer et fariner un moule de 22 cm .
2. Mettre le beurre en pommade dans une bassine puis ajouter le sucre en poudre et crémier le tout.
3. Casser les œufs dans un saladier , mettre le saladier sur le bain marie feu éteint puis les tiédir légèrement ( 38 °C ) et les incorporer petit à petit dans le mélange beurre / sucre en fouettant.
4. Incorporer la farine tamisée avec maïzena et levure à l'appareil et bien mélanger le tout à l'aide d'une spatule.
5. Égoutter les ananas au sirop mais garder le jus. Couper les ananas en cubes et les incorporer à la pâte. Bien mélanger.
6. Verser la pâte à quatre quart dans le moule puis cuire pendant 1 H à 1H15 à 170 °C .Surveiller la cuisson.
7. Démouler sur une grille puis imbiber à chaud votre cake avec le jus d'ananas à l'aide d'un pinceau . Laisser refroidir sur grille.
8. Préparer le nappage pour tarte selon le mode d'emploi inscrit au dos du sachet puis lustrer votre cake et le décorer avec des pistaches concassées.

Bonne Dégustation