Quatre-quarts à l'ananas !!

Un délicieux exercice sur les fractions !

Pour cette recette, dont le succès est garanti pour les petits et les grands, il faut :

Trois œufs (dont la pesée vous donnera la masse des ingrédients suivants…disons ici 180 g).
180 g de sucre en poudre (voir l'**Infô** tout en bas)
180 g de beurre (même remarque)
180 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 boîte d'ananas (je trouve la marque St Mamet de bonne qualité…)

1) Mélangez le sucre et le beurre (sorti à l'avance pour qu'il soit bien ramolli) dans un plat.

2) Casser les œufs à part (pour éviter les bouts de coquille) puis ajoutez-les au plat. Mélangez alors le tout.

3) Mélangez la levure avec la farine.

4) Ajoutez un peu de farine dans le plat puis mélangez le tout… Recommencez pour obtenir une pâte homogène jusqu'à épuisement de la farine.

5) Beurrez le moule puis déposez sept tranches d'ananas comme sur la photo… (ne jetez pas le jus des ananas !)

6) Versez la pâte… Découpez les dernières tranches en petits morceaux qui seront mis au-dessus.

7) Quarante minutes au four à 180°C. A la sortie du four, versez un peu du jus de la boîte pour donner un peu plus de moelleux…

Il reste à retourner le gâteau sur une assiette !

Infô : on peut essayer avec un peu moins de beurre et de sucre (disons 150 g pour voir) pour faire plus léger… car cette recette est vraiment très « riche » !!