

# Les recettes du meunier d'Achicourt



Fiche 12

## Gâteau à l'ananas

### Ingrédients:

- 75 g de **farine boulangère ou complète du moulin**
- 60 gr de maïzéna
- 1 petite boîte d'ananas au sirop
- 100 gr de sucre en poudre
- 2 œufs
- 1 sachet de levure alsacienne.
- 1 sachet de sucre vanillé
- Du caramel liquide
- 1 verre d'huile

### Préparation:

- Dans une jatte, mettre les œufs entiers, le sucre, le sucre vanillé, la levure, la farine, la maïzéna, le verre d'huile
- Mélanger soigneusement le tout
- Napper un moule à manquer de caramel liquide
- Garnir le tour du moule avec les tranches d'ananas en terminant par une tranche dans le fond .
- Verser la pâte et cuire à feu doux pendant ( th 4 à 5) pendant 30 mn
- Retourner dans le plat de service et arroser avec 3 à 4 cuillères du sirop restant dans la boîte

**Association La Tourelle**  
**Mairie d'Achicourt**  
**62217 - ACHICOURT**  
**Tél. 03.21.71.68.68**

