



## *Quatre Quarts aux ananas*

3 oeufs

Peser les oeufs entiers

Même poids de sucre

Même poids de farine

Même poids de beurre

1 petite boîte d'ananas

Cassonade ou sucre brun

1 demi paquet de poudre à lever

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs

Fouetter les blancs d'oeufs en neige ferme et mettre de côté

Dans une terrine, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre et le beurre fondu jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Ajouter la farine **et la poudre à lever**

Mélanger

Ajouter délicatement les blancs d'oeufs en neige et les incorporer par des mouvements doux de bas en haut.

Dans le moule à gateau beurré et fariné. Mettre 1 cm de cassonade sur le fond  
Sur la cassonade, ranger les tranches d'ananas et le jus de la boîte.

Verser la pâte sur les tranches d'ananas et mettre cuire au four à 180°C pendant 40 minutes.

**Poser le moule sur une plaque à gateau afin d'éviter de salir le four avec le jus d'ananas qui pourrait couler d'un moule traditionnel à charnières. Mieux, utilisez un moule en silicone si vous en avez un.**

Vérifier la cuisson à l'aide d'une aiguilles à tricoter ou d'une lame de couteau.

Après avoir piqué le gâteau, l'aiguille ou la lame doivent ressortir sèches