

Gâteau tatin d'ananas




Par
personne


- 20 minutes de préparation
- 10 minutes de cuisson
- Pour 4 personnes

3 CS de sucre

4 tranches d'ananas au sirop

1 petit œuf 

2 sachets de sucre vanillé

1/3 pot de yaourt à 0 % 

2 cc de noix de coco séchée râpée

1 CS de farine

1 pincée de levure chimique

15 g de beurre

1 Répartissez 3 cuillerées à soupe de sucre au fond d'un plat de 10 à 14 cm de diamètre (c'est important pour réussir le caramel).

2 Vaporisez ou mouillez très légèrement de façon à ce que tout le sucre soit humidifié. Faites cuire 2 à 6 minutes au four à micro-ondes (750 W) en surveillant. Dès que le sucre a pris une belle couleur ambrée, sortez le moule et patientez 1 minute. Égouttez bien l'ananas et répartissez sur le caramel.

3 Battez l'œuf avec le sucre vanillé. Ajoutez le yaourt, la noix de coco, puis la farine tamisée avec la levure chimique et une pincée de sel. Répartissez quelques parcelles de beurre sur l'ananas, puis coulez la pâte.

4 Faites cuire à couvert 3 minutes (450 W), puis découvrez et faites cuire pendant 1 minute (750 W). Renversez et servez aussitôt.