 **Gâteau renversé à l'ananas**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 2 boîtes d'ananas en rondelles** **(20 tranches)**
**Le moule :
- 20 g de beurre pommade (1)**
**- 50 g de cassonade**
**- quelques cerises confites**
**La pâte :
- 125 g de pâte d'amande**
**- 190 g de beurre pommade**
**- 190 g de sucre en poudre**
**- 3 œufs moyens**
**- 1 càc d'extrait de vanille**
**- 2 càs de rhum (2)**
**- 190 g de farine**
**- 1 càc de levure chimique**
**La finition :
- 3 càs de confiture d'abricot
- 1 càs de sirop d'ananas**
**- 50 g d'amandes effilées**

**1 moule à manqué de 24 cm de diamètre** - **Préchauffage du four à 170°C** 

Égoutter les rondelles d'ananas (garder un peu de jus pour la finition) et les sécher sur du papier absorbant.
Faire dorer légèrement les amandes dans une poêle à sec.
**Le moule :**Enduire le moule généreusement avec le beurre pommade.
Saupoudrer de cassonade sur le fond et les bords.
Tapisser le fond du moule de rondelles entières d'ananas et recouvrir le bord avec des demi-rondelles.
Garnir de cerises confites.
Couper en petits segments le reste des rondelles d'ananas et les réserver pour la pâte.
**La pâte :**
Mélanger au fouet et à petite vitesse, la pâte d'amande coupée en petits morceaux et le beurre jusqu'à l'obtention d'une pommade.
Ajouter le sucre peu à peu et continuer à fouetter jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse.
Incorporer les œufs un à un ainsi que la vanille et le rhum (éventuellement).
Lorsque le mélange est bien homogène, ajouter la farine et la levure (la pâte est assez épaisse).
Étaler un tiers de la pâte dans le moule délicatement pour ne pas déplacer les fruits.
Couvrir de la moitié des dés d'ananas.
Étaler la moitié de la pâte restante.
Couvrir avec le reste des dés d'ananas.
Déposer le reste de la pâte et lisser le dessus à la spatule.
Enfourner pendant 55 minutes (3) en vérifiant la cuisson.
Sortir le moule et attendre une dizaine de minutes avant de démouler le gâteau sur le plat.
**La finition :**
Mettre la confiture d'abricot à chauffer dans une casserole avec le sirop.
Porter à ébullition en remuant.
J'ai mixer brièvement au mixeur plongeur pour obtenir un coulis bien lisse.
Badigeonner le dessus et les bords du gâteau chaud avec ce mélange également chaud.
Appliquer les amandes grillées sur le tour (4).
Ce gâteau peut se déguster chaud ou froid, tel quel ou agrémenté de crème fraîche épaisse.
Nous l'avons apprécié nature et froid.