**Gâteau moelleux à l'ananas**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/11/gateau-moelleux-a-lananas-p1270706-r-scaled.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le caramel :  
- 120 g de sucre**  
**- 30 g d'eau**  
**- 20 g de beurre (1)**  
**- 1/8 de càc de fleur de sel (1)**

**Moule à tarte Tatin ou moule à manqué de 24 cm de Ø**

Couper le beurre en parcelles.  
Mettre le sucre et l'eau dans le  moule.  
Porter  à ébullition jusqu'à obtention d'un caramel ambré.  
Retirer du feu, ajouter le beurre et le sel **(1)** et mélanger.  
Faire tourner le moule pour tapisser les parois de caramel.  
Laisser refroidir.

**Le gâteau :  
- 12 (7 + 5) rondelles d**[**'ananas**](https://recettes.de/ananas) **au sirop léger**  
**- 110 g de beurre pommade**  
**- 3 œufs**  
**- 70 g de sucre en poudre**  
**- 150 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)  
**- 150 g de farine**  
**- 6 g de levure chimique**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

 Hacher le chocolat au couteau.  
Égoutter les rondelles d'ananas (garder le sirop) et les sécher sur un papier absorbant.  
En disposer 7 dans le fond du moule et couper les autres en petits dés.  
Travailler au fouet le beurre et le sucre.  
Ajouter les œufs un pat un toujours en fouettant.  
Incorporer la farine, la levure et le chocolat.  
Mélanger pour obtenir une pâte homogène.  
Incorporer les dés d'ananas.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Démouler sur le plat de service.

**Le sirop :  
- 250 ml de** [**sirop**](https://recettes.de/sirop) **des ananas**  
**- 2 càs de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum)

Porter le sirop à ébullition et le laisser épaissir pendant quelques minutes.  
Hors du feu, ajouter le rhum.  
Verser le sirop  sur le gâteau chaud.  
Laisser refroidir avant de déguster.