

# Les recettes de Randouvéze

## *QUATRE-QUARTS A L'ANANAS*

Préparation : 15 mn.

Cuisson (y compris le caramel) : 40 mn.

Pour 6 personnes : moule à manqué diamètre 20

- $\frac{1}{2}$  boîte d'ananas en rondelles (ou ananas frais),
- 15 morceaux de sucre,
- 2 gros œufs,
- 100 g de beurre,
- 100 g de sucre en poudre,
- 100 g de farine + 1  $\frac{1}{2}$  cuillère à café de levure.

Pour 8 personnes : moule à manqué diamètre 24

- $\frac{1}{2}$  boîte d'ananas en rondelles (ou ananas frais),
- 20 morceaux de sucre,
- 3 gros œufs,
- 125 g de beurre,
- 125 g de sucre en poudre,
- 125 g de farine + 2 cuillérées à café de levure.

# Les recettes de Randouvèze

Préparation :

1 - Dans une casserole antiadhésive (ou directement le moule sur le gaz), faire un caramel avec les morceaux de sucre et 2/3 cuillérées à soupe d'eau.

2 - Lorsque le caramel a blondi, le verser dans le moule - incliner dans tous les sens pour bien le répartir sur les parois.

3 - Egoutter les tranches d'ananas. Les déposer (entières ou coupées) sur le caramel.

4 - Dans une jatte, mélanger le beurre ramolli + le sucre, incorporer les œufs entiers, puis la farine + la levure.

Bien mélanger. Verser la pâte lisse sur les ananas.

5 - Faire cuire 30 mn à four chaud (210° - th 7). Vérifier. Laisser tiédir avant de démouler.

Truc : pour démouler plus facilement, passer le fond du moule à la flamme du gaz, quelques instants.

Origine : M. Col