



Pour 12 personnes

1 ananas frais

1/3 tasse (80 g) de beurre non salé

1 tasse (250 ml) de sirop d'érable

Gâteau

½ tasse (125 g) de beurre à la température ambiante

½ tasse 100 g) de sucre d'érable

½ tasse (125 ml) de sirop d'érable

2 œufs

1 ½ tasse (225 g) de farine

2 ½ c. à thé (9 g) de poudre à pâte (levure chimique)

1 pincée de sel

¾ tasse (180 ml) de lait

Cerises au marasquin (pour la déco)

Préchauffer le four à 350 F (180 C) et graisser un plat de 9 po x 13 po (23 cm x 33 cm).
Réserver.

Peler l'ananas, le couper en 10 tranches, puis enlever le coeur avec un vide pomme.

Dans une grande casserole, mettre les tranches d'ananas, le sirop d'érable et le beurre.
Porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter pendant 10 minutes.
Égoutter les tranches d'ananas dans une assiette puis porter de nouveau le sirop à ébullition.
Cuire jusqu'à ce qu'il ait très épaissi et qu'il ait la texture d'un caramel blond qui nappe la cuillère.

Verser le caramel d'érable dans le moule préparé puis disposer 6 tranches d'ananas entières dans le fond du moule, puis des tranches coupées en deux autour du moule.
Déposer des cerises au marasquin dans les trous des ananas.
Réserver.

Au batteur électrique, crémer le beurre, puis ajouter graduellement le sucre d'érable et le sirop d'érable jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter les oeufs et bien battre.

Ajouter la farine qui aura été au préalable tamisée avec la poudre à pâte et le sel en alternance avec le lait.

Verser la préparation sur les ananas puis enfourner pour 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure dent inséré au centre, en ressorte propre.

À la sortie du four, laisser reposer quelques minutes puis renverser dans un plat de présentation.