

Gâteau à l'ananas

Pâte biscuit à la cuiller :

5 jaunes d'œufs
125 g de sucre
125 g de farine
100 g de sucre glace
5 blancs d'œufs
25 g de sucre

Garniture :

250 g de mascarpone
105 g de sucre
10 tranches d'ananas en
boite
40 cl de chantilly
1 cuillère à soupe de sucre
glace
1 gousse de vanille
10 cl de jus d'ananas
12 g de gélatine ou 6 feuilles

Ingrédients pour le décor :

1 ananas frais
20 g de beurre
2 cuillères à soupe de
sucre
10 cl de jus de fruit
2 cuillères à soupe de sucre
1 feuille de gélatine

Préparation de la pâte à biscuits :

Tamiser la farine à l'aide d'une passoire posée sur un bol.

Séparer le blanc du jaune des oeufs.

Dans une terrine, battre les blancs en neige en incorporant 50 g du sucre.

Dans une autre terrine, battre les 8 jaunes avec le sucre restant, jusqu'à ce qu'ils blanchissent .

Incorporer le mélange jaunes d'oeufs-sucre aux blancs montés en neige, soulever délicatement la préparation avec une spatule en bois.

Verser ensuite la farine en pluie, en soulevant délicatement.

Verser la préparation dans un carré à pâtisserie, posé sur du papier sulfurisé.

Enfourner dans le four préchauffé à 220° pendant 20 minutes.

Faire refroidir sur une grille.

Préparation de la garniture :

Faire chauffer le jus d'ananas y ajouter la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide et essorée.

Mélanger le mascarpone avec le sucre, ajouter les 10 tranches d'ananas coupées en petits morceaux.

Ajouter la gélatine et le jus.

Monter 40 cl de crème fraîche en chantilly, mélanger au premier appareil.

Réserver.

Préparation du décor :

Peler et couper l'ananas en tranches, enlever le coeur.

Faire fondre le beurre, y faire rôtir les morceaux d'ananas, les faire dorer chaque côté.

Ajouter le sucre, faire caraméliser, réserver.

Montage du gâteau :

Poser le carré sur un plat, chemiser de rhodoïd.

Poser le gâteau à la cuiller au fond du carré.

Remplir de la mousse à l'ananas.

Bloquer au froid 2 heures.

Faire chauffer le jus d'ananas et la gélatine préalablement trempée 10 minutes dans l'eau froide.

Sortir le gâteau, décorer avec les morceaux d'ananas rôtis.

A l'aide d'un pinceau passer la gelée d'ananas sur les tranches.

Ôter le carré et le rhodoïd.