



ANANAS BOURDALOUE



Un moule à savarin pour 6/8 personnes

L'ananas : 1 bel ananas si possible pain de sucre.

Détailler les 3/4 de l'ananas en fines tranches si possible avec une trancheuse électrique ou à défaut avec un couteau bien affûté, les égaliser avec un emporte-pièce. Détailler le reste du fruit en dés.

La génoise : 100g de farine, 125g de sucre semoule, 100g de beurre, 200g d'œufs. Dans la cuve du robot mélanger le sucre et les œufs. Monter le tout au bain-marie à 50° en fouettant régulièrement. Une fois la température atteinte, remettre le tout dans le robot et fouetter jusqu'au complet refroidissement. Pendant ce temps fondre le beurre et le laisser refroidir. Quand le mélange œufs et sucre est froid, ajouter délicatement à la maryse la farine tamisée. Incorporer le beurre fondu froid. Verser dans le moule à savarin préalablement beurré et fariné et cuire à 180° 20 à 25 min. Laisser refroidir et démouler.

Le sirop vanillé : 400g d'eau, 200g de sucre semoule, 2 gousses de vanille fendues et grattées. Porter à ébullition, l'eau, le sucre et les graines de vanille. Mettre les tranches d'ananas dans ce sirop. Filmer et laisser infuser 10min.

Ananas caramélisé flambé : les dés d'ananas, QS de sucre et de beurre et 40g de rhum. Fondre un peu de beurre dans une poêle, y faire caraméliser les dés d'ananas avec un peu de sucre, puis flamber au rhum. Égoutter et réserver.

Crème Bourdaloue : 265g de sucre semoule, 95g de farine de riz, 105g d'œuf entier, 85g de jaune d'œuf, 85g de beurre, 560g de lait d'amande, 8g de gélatine, 12g de Pectine NH, ananas caramélisés flambés.

Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Réaliser une crème pâtissière en remplaçant le lait frais par du lait d'amande. Porter à frémissement le lait d'amande avec 125g de sucre. Mélanger dans un cul de poule les œufs, les jaunes, 125g de sucre sans chercher à blanchir l'appareil, ajouter la farine tamisée. Verser la moitié du lait chaud sur le mélange, bien remuer, reporter le tout dans la casserole et cuire comme une pâtissière. Avant la fin de la cuisson ajouter la pectine mélangée avec 15g de sucre. Terminer la cuisson de la crème. Hors du feu incorporer le beurre et la gélatine soigneusement essorée en fouettant bien. Incorporer ensuite les morceaux d'ananas précédemment caramélisés. Mélanger et refroidir.

Le sirop abricot Kirsch : 170g de purée d'abricots, 85g d'eau, 55g de sucre en poudre, 17g de Kirsch. Mélanger tous les ingrédients ensemble et porter juste à ébullition. Retirer du feu.

Les amandes effilées : les torrifier une dizaine de minutes au four à 150°. Elles doivent être juste dorées. Réserver et refroidir.

La finition : poser la génoise sur un plat de présentation allant au four. Garnir le centre avec la crème Bourdaloue pochée en dôme. Disposer les amandes effilées torrifiées en écailles de poissons. Poser les tranches d'ananas tout autour de la génoise en les faisant se chevaucher légèrement, les incurver pour qu'elles prennent la forme de la génoise. Enfourner quelques minutes pour donner une légère coloration. Napper avec le sirop abricot kirsch sans toucher les amandes. Décorer avec une cerise confite au centre du gâteau.