

La cuisine de
Mercotte



CHEESECAKE ANANAS DE PHILIPPE CONTICINI



200g de pâte sucrée, 70g de biscuit spécial cheesecake, 100g de glaçage blanc -facultatif-.
Le fond de pâte sucrée : utilisez votre pâte habituelle ou la **version PH. Conticini** : Pour 500g de pâte : 230g de farine, 140g de beurre, 1 œuf entier -50g- + 1 jaune -20g-, 90g de sucre glace, 40g de poudre d'amandes, le zeste d'un citron , 1/2 gousse de vanille, 4 pincées de sel fin.

Étalez la pâte et découpez un cercle de 16cm de diamètre. Découpez une bande de 4cm de large pour chemiser l'intérieur du cercle préalablement beurré. Posez le disque de pâte sur la plaque du four recouverte de papier cuisson posez dessus en cercle de papier recouvert de billes spéciales ou de haricots et posez dessus le cercle chemisé de pâte. Enfouez 30min à 150°

Le biscuit spécial cheesecake : 35g de beurre pommade, 35g de vergeoise brune, 175g de pâte sablée.

La pâte sablée du biscuit cheesecake de Conticini : 120g de farine, 40g de beurre, 40g de sucre glace, 23g d'œuf entier battu soit 1cs, 0.5g de levure chimique et 1 pincée de sel fin. Crémez le beurre pommade avec le sucre glace, ajoutez l'œuf, et la farine tamisée avec le sel et la levure. Mélangez en 2 fois sans trop travailler la pâte. Étalez-la sur une épaisseur de 5mm et faites cuire 20min à 160° après le passage habituel par la case réfrigérateur. Je l'ai cuite **11min à 210°**.

Mixez grossièrement la pâte sablée cuite et refroidie pour avoir de petits morceaux. Crémez à la feuille le beurre pommade et la vergeoise 2 min dans le bol du robot. Ajoutez les brisures de pâte sablée. Mélangez doucement à peine 30s pour avoir une sorte de crumble. Étalez sur une feuille de papier cuisson et réservez au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation.

Pour la finition de ce crumble : Sortez-le du réfrigérateur et enfouez- le 15 à 20 min à 160°. Laissez-le refroidir.

Le confit d'ananas : 325g nets de chair d'ananas coupée en petits dés, 85g de sucre semoule, 85g de jus de citron, 2g de fleur de sel, 6 g de pectine jaune.

Faites mariner la chair d'ananas dans un saladier pendant 1 heure avec le sucre et le jus de citron. Transvasez le tout dans une casserole et faites cuire pendant environ 30min, l'ananas doit devenir translucide. Hors du feu ajoutez la fleur de sel et la pectine préalablement mélangée avec 1cc de sucre. Mélangez soigneusement puis portez à ébullition. Versez le confit sur 1cm d'épaisseur dans un cercle de 14cm de diamètre posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Bloquez au froid au minimum 3 heures pour que le confit soit bien dur.

La pâte à bombe : 80g de sucre semoule, 25g d'eau de source, 2 jaunes d'œufs -45g-. Faites un sirop avec le sucre et l'eau et portez-le à 121°. Fouettez dans la cuve du robot les jaunes d'œufs à vitesse rapide. Versez lentement et en filet le long de la paroi le sirop et continuez à fouetter à vitesse moyenne pendant environ 10min. Le mélange doit devenir mousseux. Conservez à température ambiante jusqu'à l'utilisation.

La crème cheesecake : 15g de sucre glace, 240g de Philadelphia ou à défaut de St Moret, 3 feuilles de gélatine soit 6g, 300g de crème fleurette entière, la pâte à bombe ci dessus. Fouettez la crème à vitesse moyenne, si possible au robot. Elle doit rester mousseuse. Pendant ce temps, mélangez au fouet et au bain marie le Philadelphia avec le sucre glace jusqu'à ce que l'ensemble soit tiède. Ajoutez alors les feuilles de gélatine préalablement ramollies à l'eau froide et essorées puis liquéfiées 5s au micro-ondes. Mélangez bien le tout, incorporez la pâte à bombe puis la crème montée mousseuse. Remplissez une poche à douille avec cet appareil pour faciliter le dressage -facultatif-.

Le glaçage blanc et vanille : 30g de sucre semoule, 30g de glucose ou à défaut de miel neutre, 15g d'eau de source, 20g de lait concentré sucré, 35g de couverture Ivoire ou de chocolat blanc Domori, 2.2g de gélatine ramollie et essorée, les graines d'1/2 gousse de vanille, 1cc de dioxyde de titane.

Dans une casserole, mélangez le sucre, le glucose et l'eau, portez le tout à 105° et ajoutez le lait concentré. Mélangez intimement, ajoutez la gélatine et mélangez à nouveau. Faites fondre le chocolat au bain-marie et réalisez en 3 fois l'émulsion avec le contenu de la casserole. Ajoutez le dioxyde de titane et les graines de vanille. Mettez éventuellement en poche pour vous faciliter le dressage.

La finition : Étalez le biscuit crumble sur le fond de pâte sucrée. Ajoutez un peu de crème cheesecake dessus puis posez l'insert ananas congelé en pressant bien vers le fond. Nappez le tout de crème cheesecake, lissez à l'aide d'une spatule coudée. Mettez une heure au réfrigérateur. Terminez si c'est votre choix en lissant la surface avec le glaçage blanc et vanille avant de remettre le tout au réfrigérateur.

Bonus : le timing Quelques jours avant au pire la veille de la finition :

.Faites la pâte sucrée, dressez-la prête à cuire dans le cercle, réserver au congélateur à cru. Si vous faites la pâte la veille, après l'avoir entreposée 1 bonne heure au froid faites-la cuire.

.Même chose pour le biscuit spécial cheesecake autrement dit le crumble. La dernière cuisson se fera la veille également.

.Préparez le confit d'Ananas à réserver au congélateur jusqu'au dressage.

La finition de l'entremets si possible la veille de la dégustation prévue :

.Préparez la pâte à bombe, la crème cheesecake et le glaçage éventuel. Et ça c'est rapide.

.Dressez l'entremets et réservez-le au réfrigérateur pour le déguster le lendemain, au pire le matin pour le soir.

