



L'ANANAS



La génoise : 625g d'œufs, 390g de sucre, 95g de beurre, 390g de farine. Dans la cuve du robot monter au fouet les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange fasse le ruban. Préchauffer le four à 180°. Fondre le beurre au four micro-ondes. Prélever 1/3 de l'appareil monté et l'ajouter au beurre fondu en mélangeant bien. Incorporer délicatement à la maryse* et petit à petit la farine tamisée au reste de l'appareil monté. Ajouter à la fin le mélange avec le beurre. Répartir la génoise dans deux grands cadres à entremets et enfourner pendant 25min.

La pâte sucrée : 90g de sucre glace, 95g de beurre pommade, 180g de farine, 50g de fécule, 30g de poudre d'amande, 1g de sel, 50g d'œufs soit un œuf moyen. Préchauffer le four à 165° chaleur tournante. Crémer le beurre pommade et le sucre glace, ajouter l'œuf, la poudre d'amande puis la farine tamisée avec la fécule. Ne pas corser la pâte et dès qu'elle est homogène l'étaler finement entre 2 feuilles guitare ou à défaut de papier cuisson. Réserver quelques heures au réfrigérateur. Détailler un carré de 15 cm et cuire pendant environ 20/25 min. La pâte doit être uniformément dorée.

La compotée d'ananas : 400g d'ananas frais, 70g de miel, 300g de pulpe d'ananas, 14g de pectine NH, 30g de sucre.

Couper l'ananas frais en petits dés. Mélanger le sucre et la pectine. Dans une casserole chauffer la pulpe d'ananas avec le miel et aux environs de 40° y ajouter le mélange sucre pectine. Porter à ébullition et cuire pendant 2min. Ajouter les dés d'ananas. Cuire à nouveau pendant 2 min. Débarrasser et réserver au réfrigérateur.

La meringue italienne : 75g d'eau, 220g de sucre, 110g de blancs d'œufs. Dans une casserole faire un sirop avec le sucre et l'eau. Le cuire à 121°. Quand le sirop est aux environs de 110° monter les blancs bien fermes. Verser lentement et en filet le sucre cuit sur les blancs en faisant attention de ne pas faire d'éclaboussures et fouetter à vitesse moyenne jusqu'au refroidissement.

Le sirop d'imbibage pour la génoise : 150 g d'eau, 150g de sucre semoule.

Porter l'eau et le sucre à ébullition, retirer du feu et réserver.

Le chablonnage : 175g d'Ivoire de Valrhona, 125g de beurre de cacao.

Fondre le chocolat au bain-marie, y ajouter le beurre de cacao. Réserver.

Le décor : pour les feuilles de l'ananas, 165g de chocolat Ivoire, 30g de beurre de cacao, 15g de colorant vert liposoluble.

Fondre le beurre de cacao y ajouter le colorant. Ajouter ce mélange au chocolat blanc préalablement fondu. Mettre au point ce chocolat vert. Avec l'extrémité de la lame d'un couteau à lame large réaliser les feuilles en chocolat. Les déposer sur une feuille guitare. Laisser cristalliser.

Le montage : détailler des disques de génoise à l'aide de cercles à entremets ou d'emporte-pièces, il en faut 2 de 9cm de diamètre, 2 de 10cm et 1 de 12cm. Imbiber légèrement les disques de génoise puis les chablonner au pinceau sur les deux faces. Monter l'ananas en étalant une couche de compotée d'ananas entre chaque couche de génoise puis le masquer totalement avec la compotée. Planter au centre et sur la hauteur de l'entremets une pique en bois pour stabiliser le tout et faciliter le pochage de la meringue. Mettre la meringue italienne dans une poche équipée d'une douille lisse de 12mm puis pocher des pointes de meringue sur tout l'entremets. Les dorer au chalumeau. Planter sur le dessus les feuilles de chocolat vert pour parfaire le trompe l'œil. Déposer l'entremets sur la base de pâte sucrée et retirer le bâtonnet de bois.

La cuisine de Mercotte©2018

www.mercotte.fr