Tarte Bourdaloue à l'ananas

Comme beaucoup d'entre vous, je regarde « Le meilleur Pâtissier » avec Mercotte et Cyril Lignac. Dans la prochaine émission, une des épreuves portera sur les gâteaux aux fruits et en particulier une Bourdaloue à l'ananas. Je n'en ai pas la recette mais je me suis fait un plaisir que d'en imaginer une… Un sablé bien croustillant et caramélisé, une crème de noix de coco onctueuse et agrémentée de petits dés d'ananas acidulés, une jolie présentation… Et le résultat est délicieux! Voici donc ma version de la Bourdaloue à l'ananas.

Bourdaloue à l'ananas

Et en avant première découvrez la recette de Mercotte de cette semaine en vidéo: les Brandy Snaps en cliquant **ici**.

Et pour les gourmands retrouvez les autres recettes de l'émission « Le Meilleur Pâtissier » 2015 en cliquant sur leur nom:

- Le plus féerique des desserts glacés de Noël: L'Etoile scintillante
- Saint Honoré au chocolat: revisite de la tradition
- Le Baklava, le sultan des gâteaux
- Le Krantz cake
- La Feuille d'automne

- L’île flottante, caramel beurre salé
- Brandy Snaps, des petits croquants au goût si British

Ingrédients: pour un gâteau de 6 personnes

- un ananas frais
- un citron vert
- 3 minis bananes
- un peu de sucre roux
- un peu de noix de coco en poudre (pour la décoration)
- quelques billes de chocolat (pour la décoration)

Pour le sablé

- 90 g de farine
- 20 g de noix de coco
- 25 g d’œuf (battez un œuf entier à la fourchette et n’en utiliser que la quantité voulue)
- 35 g de sucre glace
- 60 g beurre bien froid
- un peu de chocolat blanc ou noir

Pour la crème de noix de coco (une crème d’amande dans laquelle vous remplacerez la poudre d’amande par de la noix de coco)

- 80 g de beurre pommade
- 80 g de sucre semoule
- 80 g de noix ce coco en poudre
- 80 g d’œuf (battez deux œufs entiers à la fourchette et n’en utiliser que la quantité voulue)

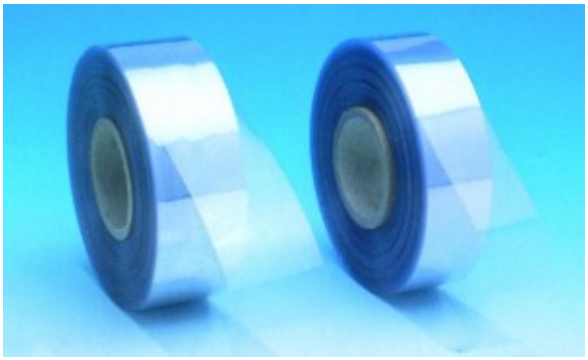
Pour la décoration en chocolat (facultative)

- du chocolat noir à 66 %

Matériel:

- un cercle de 18 cm de diamètre
- une bande de rhodoïd de 3,5 ou 5 cm de hauteur

(facultatif: c’est pour la décoration en chocolat)



rhodoïd

Préparation:

Commencez par préparer les fruits.

- Coupez les deux extrémités de l’ananas et à l’aide d’un grand couteau, ôtez l’écorce sur les côtés.

Coupez les cotés de l’ananas

- Puis coupez-le en tranches d’un centimètre d’épaisseur. Réservez une belle tranche et coupez-en trois ou quatre autres en petits dés.

Réservez une belle tranche de l’ananas et coupez-en trois ou quatre autres en petits dés

- Faites revenir les dés d’ananas à la poêle avec un peu de beurre quelques minutes sans les colorer. Faites de même avec la tranche d’ananas en y rajoutant une cuillerée à café de sucre roux pour qu’elle colore et soit bien dorée.

Faites revenir les dés d’ananas à la poêle avec un peu de beurre

Faites de même avec la tranche d’ananas en y rajoutant une cuillerée à café de sucre roux

- Puis égouttez les dés d’ananas pendant quelques minutes au dessus d’un bol. Réservez les. Réservez également de côté à température ambiante la tranche d’ananas.

Puis égouttez les dés

d’ananas

- Épluchez les minis bananes et coupez les en tranches.

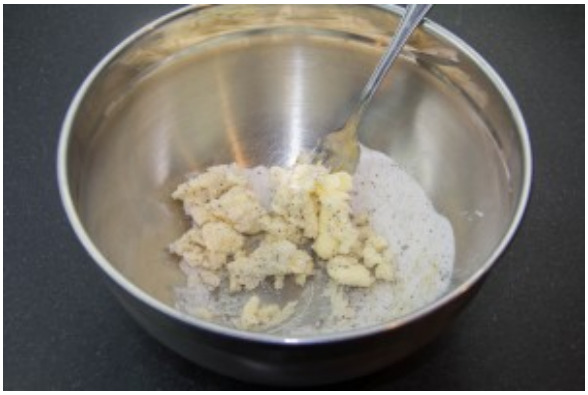
Épluchez les minis bananes et coupez les en tranches

- Faites les revenir à la poêle comme la tranche d’ananas: un peu de beurre, du sucre roux, et déglacez les en fin de cuisson avec un peu de jus de citron vert. Elles ne doivent pas être trop cuites. Réservez les.

Faites les revenir à la poêle comme la tranche d’ananas

Le sablé:

- A l’aide de vos doigts ou d’une fourchette mélangez la farine, le sucre et le beurre bien froid.



A l’aide de vos doigts ou d’une fourchette mélangez la farine, le sucre et le beurre bien froid

- Ne travaillez pas trop longtemps la pâte pour que le beurre ne chauffe pas. Si vous possédez un robot pâtissier utilisez la feuille. Quand tout est bien mélangé ajoutez l’œuf et la noix de coco et finissez de mélanger rapidement.

ajoutez l’œuf et la noix de coco

Je vous propose la vidéo suivante réalisée par Larousse cuisine pour bien vous monter la technique sablage avec un robot.

- Mettez la pâte en boule.
- Posez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson et étalez la au rouleau (2 ou 3 mm d’épaisseur environ).

Mettre au frais 15 mn.

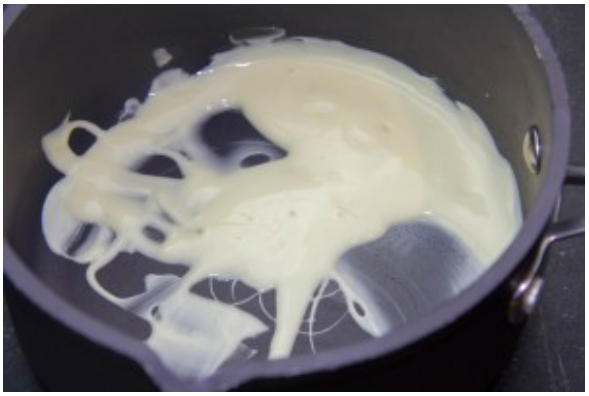
Préformez la pâte

- Au bout de 15 mn sortez votre pâte de frigo. Ôtez la feuille de papier du dessus et posez votre cercle sur la pâte. A l'aide d'un petit couteau enlever le surplus de pâte autour du cercle.

A l'aide d'un petit couteau enlever le surplus de pâte autour du cercle.

- Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette. Et remettez au frais encore 15 mn avant d'enfourner: cela évitera à votre pâte de se rétracter. Puis enfournez pour une précuisson environ 15 mn à 180°.

- Sortez le sablé du four et laissez refroidir. Pendant ce temps faites chauffer au bain marie un peu de chocolat blanc ou noir.



Pendant ce temps faites chauffer au bain marie un peu de chocolat blanc

- Lorsqu’il est fondu ôtez le du feu et à l’aide d’un petit pinceau, badigeonnez le dessus du sablé: cette opération va permettre d’isoler votre sablé pour qu’il ne détrempe pas lorsque vous déposerez les dés d’ananas et la crème de noix de coco par dessus.

Badigeonnez le dessus du sablé

Reprenez le cercle de cuisson et nettoyez-le; puis beurrez-le généreusement ou utilisez un spray cuisson . Cette **opération est très importante** et vous permettra de pouvoir mieux démouler après la fin de la cuisson suivante! Reposez le sablé dans le cercle, lui même posé sur un papier anti adhésif ou un silpat. Réservez.

La crème de coco

- Dans un grand bol mélangez le beurre pommade et le sucre. Mélangez au fouet. Rajoutez l'œuf (80 g) et la poudre de noix de coco. Mélangez bien.

Voici une encore une excellent vidéo de Larousse cuisine pour vous montrer le tour de main (dans la vidéo la recette est différente car réalisée avec de la poudre d'amande).

- Mettez le tout dans une poche à douille (n°6).

Mettez la préparation dans une poche à douille

- Déposez les dés d’ananas régulièrement sur le sablé.

Déposez les dés d’ananas régulièrement sur le sablé

- Puis pochez la crème de noix de coco sur les dés d’ananas.

Puis pochez la crème de noix de coco

- Rajoutez la tranche d’ananas rôtie sur le dessus, bien au centre.

Rajoutez la tranche d’ananas rôtie sur le dessus

- Enfournez de nouveau à 150° pendant 30 à minutes et remontez à 180° pour 5 à 10 mn. Ce temps est donné à titre indicatif (tous les fours n’ont pas les mêmes performances): toutefois à partir de 25 mn de cuisson le dessus du gâteau commence à dorer; attendez encore 5 mn et c’est à ce moment que vous pouvez augmenter la température.
- Laissez le gâteau refroidir et posez un cache sur le centre du gâteau , donc sur la rondelle d’ananas… (une rondelle en carton ou un cercle dont vous aurez obturé le dessus avec du film alimentaire). Saupoudrez de noix de coco râpée.

Posez un cache sur le centre du gâteau

Saupoudrez de noix de coco râpée.

Démoulez le gâteau (vous pouvez aussi faire l’inverse selon votre habilité :démouler et saupoudrer de noix de coco après…). Si vous avez un peu de difficulté aidez vous d’un couteau à lame fine pour détourer le gâteau. Posez alors le gâteau sur un plateau. Disposez alors les rondelles de bananes autour de la rondelle d’ananas et aussi à l’intérieur de la rondelle d’ananas. Ajoutez quelques billes de chocolat puis zestez un citron vert par dessus. Le gâteau est terminé.

Démoulez le gâteau et décorez le

Décorez de rondelles de bananes et de billes en chocolat

Mais vous pouvez rajouter une décoration supplémentaire en chocolat si vous le désirez. C’est un peu plus technique.

Décoration en chocolat (facultatif)

- Faites fondre un peu de chocolat au bain marie (noir, blanc, au lait, comme vous voulez). Mettez votre gâteau au congélateur pendant ce temps: **il doit être bien froid au moment où vous poserez la bande de chocolat…**

Faire fondre le chocolat

- Puis posez sur votre plan de travail une bande de rhodoïd de la même hauteur que votre gâteau et d'une longueur égale au diamètre du cercle que vous avez utilisé (ici j'ai utilisé un cercle de 18 cm de diamètre; pour calculer votre bonne longueur multipliez le diamètre de votre cercle par 3.14. Donc ici on a 18*3.14= 56.52 soit 56.6 cm). Puis versez le chocolat fondu sur la bande de rhodoïd et étalez le avec une spatule. Marquez bien une des extrémités pour mieux la voir quand vous aurez besoin de relever la bande. Laissez refroidir :le chocolat ne doit pas avoir complètement refroidi mais être encore un peu collant quand vous relèverez une extrémité à l'aide de la pointe d'un couteau et décollerez toute la bande. Je ne peux vous donner de temps de refroidissement car tout dépend de la température qu'il fait dans votre cuisine; plus elle est froide plus ça va vite…

Puis versez le chocolat fondu sur la bande de rhodoïd

Étalez avec une spatule et marquez une extrémité

- L’opération suivante sera beaucoup plus facile si votre gâteau est déposé sur **un support sans rebord**. La bande

décollée, posez la délicatement parallèlement sur le côté du gâteau qui, je le rappelle, doit être bien froid: faites en sorte de commencer par la caler sur le rebord du support pour bien être toujours à la même hauteur en tournant autour du gâteau. C'est un peu technique mais au bout de deux ou trois fois vous aurez pris le coup! Remettez le gâteau au congélateur pour 15 mn et ôter la bande avec délicatesse. Et voici votre magnifique et délicieuse Bourdaloue à l'ananas!

Bourdaloue à l'ananas

J'ai hâte de connaitre la recette de Mercotte!

Douceur d'ananas au chocolat blanc, crème glacée coco

L'ananas est un fruit exotique qui termine toujours très agréablement un repas en apportant une petite touche d'acidité et de légèreté. Associé à la douceur de la noix de coco il fait de ce dessert un voyage culinaire vers les tropiques. La crème glacée ne nécessite pas l'utilisation d'une sorbetière,

juste un passage au congélateur!

La recette doit se préparer la veille: en effet beaucoup d'éléments, comme la crème de noix de coco, nécessitent un temps de prise de quelques heures.

Douceur d'ananas au chocolat blanc, crème glacée coco

Ingrédients: pour 6 personnes

1/ pour la mousse d'ananas

- un ananas détaillé comme suit: 650g de chair d'ananas frais pour la purée d'ananas et 6 tranches fines d'ananas pour le montage de la mousse. Un gros ananas vous donnera environ 700 g de chair. Si vous désirez simplifier un peu la recette, achetez en épicerie fine une bonne confiture à l'ananas: elle remplacera aisément la purée dont vous avez besoin pour la mousse.
- 200 g de sucre blanc (pour la purée d'ananas: 200g de sucre pour 650 g de fruit) et 2 c à s pour la

caramélisation des tranches d’ananas

- 140 gr de chocolat blanc en pistoles ou rapé
- 150 g de crème liquide entière
- 2,5 feuilles de gélatine
- 20 gr de beurre
- une gousse de vanille

Ingrédients pour la mousse

2/ Pour la crème glacée coco

- 2.5 dl de lait de coco
- 3 jaunes d’œuf
- 60 g de sucre semoule
- 1 feuille de gélatine

ingrédients crème glacée coco

3/ Pour le crumble

- 40 g d’amandes effilées
- 40 g d’amandes en poudre
- 40 gr de farine
- 40 g de beurre pommade (bien ramolli mais pas fondu)
- 40 g de sucre

ingrédients crumble

Matériel:

- un mixeur plongeant et à fouet
- une maryse
- moules antiadhésifs en forme de demi sphère (type Flexipan) de deux tailles différentes: un grand pour la mousse d'ananas et un plus petit pour la crème glacée coco.

moule antiadhésif en forme de demi sphère

Préparation:

1/ la mousse d'ananas

- A l'aide d'un grand couteau coupez le haut (côté feuilles) et le bas de l'ananas.

Coupez le haut et la base de l'ananas

- Coupez les cotés de l'ananas en prenant bien soin

d’enlever tous les « yeux » de ce dernier.

Coupez les cotés de l’ananas

- A l’aide d’un grand couteau qui coupe bien (ou avec une trancheuse) coupez 6 tranches fines d’ananas.

Taillez 6 tranches fines dans l’ananas

- Dans une grande poêle faire chauffer à feu doux une belle noix de beurre (20g) et y faire revenir les tanches d’ananas environ 6 mn de chaque côté. Saupoudrez alors de 2 bonnes c à s de sucre semoule et faire caraméliser. Elles doivent être devenus bien tendres.

Faire cuire et caraméliser les tranches d’ananas

- Ôtez les tranches du feu et utilisez les pour tapisser l’intérieur des moules en forme de demi sphère (le grand modèle). Réservez au frais.

Tamisez les grands dômes de tranches d’ananas

- Fendre la gousse de vanille en deux et à l’aide d’un petit couteau prélevez les graines.

gratter la gousse de

vanille

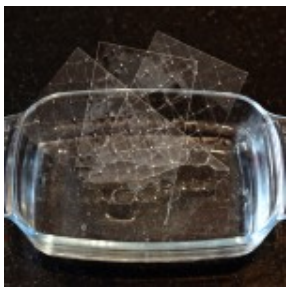
- Coupez le reste de l’ananas en cubes (n’utilisez pas le cœur de l’ananas qui est assez dur et très fibreux).
- Dans une casserole versez la chair de l’ananas (environ 650 g), 200 g de sucre, les grains de vanille avec la gousse.

versez les cubes d’ananas, le sucre et la vanille dans une casserole

- Faire compoter 40 mn à feu doux.
- Ôtez la gousse de vanille puis mixer l’ananas à l’aide du mixeur plongeant. La purée est prête. Réservez en 100 g pour la recette et quelques cuillerées pour le dressage (une par assiette dressée): versez le restant dans un bocal: cela fait une excellent compote pour le petit déjeuner ou mélangez la à un yaourt, c’est délicieux…

Mixez l’ananas cuit

- Déposez les feuilles de gélatines dans un petit récipient rempli d’eau froide pour les ramollir (environ 10 mn).



hydratez les feuilles de gélatine

- Remettez la purée d’ananas (100g) dans une casserole et faire réchauffer à feu très doux: la préparation doit être seulement réchauffée et ne doit pas bouillir.

Réchauffez la purée d’ananas

- En dehors du feu ajoutez le chocolat blanc en pistoles ou râpé. En effet le chocolat blanc est très fragile et supporte mal la chaleur: plus il est coupé petit, plus il fondra vite. Mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Au besoin remettez de temps à autre la casserole sur le feu pour faire remonter le mélange en température.

Ajoutez le chocolat blanc à la purée tiéde

- Quand le chocolat a complètement fondu ajoutez la gélatine ramollie et essorée.

Ajoutez la gélatine

- Débarrassez dans un grand bol

Débarrassez dans un grand bol

- Fouettez alors la crème liquide en chantilly.

Montez la chantilly au batteur électrique

- Mélangez alors délicatement avec une maryse la chantilly au mélange purée d’ananas/chocolat blanc qui doit être retombé en température (vers 35°). Si vous incorporez la chantilly à un mélange trop chaud elle retombera.

Incorporez la chantilly

- Votre mousse est prête: versez la dans les moules tapissés de tranches d’ananas et mettre au frais (frigo) au moins 6 h.

Versez la préparation dans les moules (grand modèle)

2/ la crème glacée coco

- Versez le lait de coco dans une casserole et amenez le à ébullition. Retirez du feu dés ébullition.

Portez le lait de coco à ébullition

- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d’œuf.

versez le sucre sur les jaunes

- Battez le jaunes d’œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.

Au début les jaunes sont bien jaunes…

A la fin ils ont blanchi!

- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d’œufs/sucre tout en fouettant avec le mixeur.

versez le lait de coco sur les jaunes blanchis

- Ajoutez la feuille de gélatine ramollie et essorée.

Ajoutez la feuille de gélatine ramollie

- Versez dans des petits moules en demi sphère et faire prendre au congélateur.

Versez la crème coco dans les sphères de plus petit diamètre

3/ le crumble

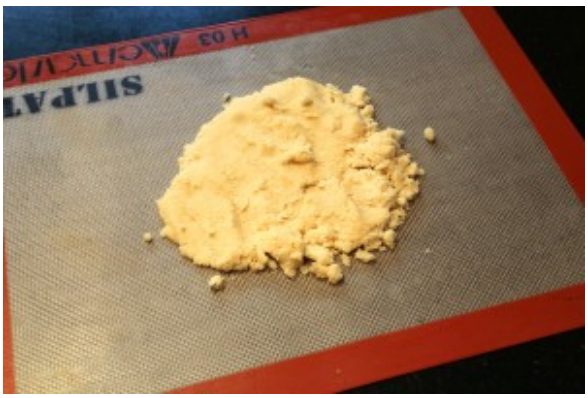
- Préchauffez le four à 180°
- Faire revenir les amandes effilées à sec dans une poêle pour les torréfier. Surveillez et et mélangez régulièrement pour éviter que certaines soient brûlées et d'autres pas cuites! Réservez.

amandes grillées

- Dans un grand bol mélangez les amandes en poudre, la farine, le sucre et le beurre ramolli avec vos doigts; la pâte doit avoir un aspect sablé.

bien mélanger avec les doigts

- Déposez la pâte sur une feuille anti adhésive (silpat ou papier cuisson).



poser le mélange sur une surface anti adhésive

- Posez dessus un feuille de papier cuisson et à l’aide d’un rouleau à pâtisserie écrasez la pâte finement. Votre cuisson sera uniforme et prendra moins de temps.

posez une feuille de papier
cuisson sur la pâte

étalez la pâte finement

- Retirez le papier cuisson du dessus de la pâte.

retirez le papier

- Enfourner environ 10 mn à 180°: chaque four étant différent je vous conseille de surveiller la cuisson. Quand la pâte est dorée retirez la du four et laissez refroidir: elle est molle en sortant du four mais refroidie, elle sera croustillante.

la pâte à crumble est cuite

- La pâte refroidie, écrasez la entre vos doigts avec les amandes effilées que vous avez grillées à la poêle. S’il vous en reste, ce crumble se conserve très bien dans une boite hermétique.

mélangez amandes effilées grillées et crumble

Dressage:

- Dans une assiette faire un trait de purée d’ananas à l’aide d’une cuillère.

déposez une cuillère de purée d’ananas et lissez avec le dos de la cuillère

- Saupoudrez l’assiette de crumble.

Saupoudrez de crumble

- Déposer un dôme de mousse d’ananas dessus.

ajoutez le dôme de mousse d’ananas

- Puis déposez 3 petits dômes de crème glacée coco de part et d’autre de la ligne de purée d’ananas.

Puis déposez 3 petits dômes de crème glacée coco

- Décorez avec des feuilles de menthe ou de verveine.

décorez avec des feuilles de verveine

Comment choisir un bon ananas?

L’ananas ne murissant plus une fois cueilli, il est important de bien le choisir! Ne vous fiez pas à la couleur de son écorce: certaines variétés restent vertes même quand elles sont mûres. Il doit être lourd en main, avec des feuilles vertes et luisantes et exhaler un parfum agréable. Un petit plus: si ses feuilles intérieures sont faciles à détacher , vous pouvez être sûre que votre ananas est mûr.

Le saviez vous ?

L’ananas est originaire d’Amérique du sud où il était cultivé par les indiens. C’est Christophe Colomb qui découvrit le fruit lorsqu’il découvre cette dernière.. Ce n’est qu’au 18° siècle que l’on commence à le cultiver en Europe : les premiers ananas mûris en serre ont été présentés à Louis XV en 1733.

Confiture exotique au parfum de fraise

Cette confiture acidulée aux fruits exotiques est adoucie par la fraise qui se marie à merveille avec la mangue et l’ananas.

D’autre part n’oubliez pas que faire sa confiture est un jeu d’enfant. Il serait dommage de s’en priver, plutôt que d’acheter des confitures du commerce pour lesquelles on vous

fait payer l’eau et le sucre au prix des fruits! Sans compter les colorants et autres conservateurs.

Confiture exotique au parfum de fraise

Ingrédients:

- un ananas
- une mangue
- un citron vert
- une quinzaine de fraises
- une gousse de vanille
- sucre: il vous faudra 400 gr de sucre par kilo de fruits épluchés
- une cuillerée à soupe de **pectine**.

ingrédients

Matériel:

- un faitout

- des pots à confiture ou bocaux de conserve que vous aurez préalablement ébouillantés
- un mixeur
- une petite râpe

rape
microplane

Préparation:

Commencez par découper l’ananas.

- A l’aide d’un grand couteau coupez le haut (côté feuilles) et le bas de l’ananas.

- Coupez les cotés de l’ananas de manière à ôter la peau en prenant bien soin d’enlever tous les « yeux » de cette dernière.

- Coupez ensuite les côtés de l’ananas en prenant soin d’ôter le centre de celui ci qui est dur et très filandreux. Puis détaillez en cubes. Réservez.

Détaillez l’ananas en cubes

- Épluchez la mangue avec un éplucheur.

Épluchez la mangue

- Puis détaillez la en morceaux: commencez par les cotés en longeant le noyau central puis détaillez les tranches

obtenues en dés. Réservez.

Coupez la mangue en cubes

- Équeutez les fraises. Réservez.

Équeutez les fraises

- Coupez la gousse de vanille en deux à l’aide d’un petit couteau et grattez chaque côté pour récupérer les graines. Réservez graines et gousse ouverte.

gratter la gousse de vanille

- Râpez le citron vert avec une petite râpe et pressez le pour en extraire le jus. Réservez.

Râpez l’écorce du citron vert

- Dans un grand faitout versez l’ensemble des fruits (ananas, mangue, fraises, jus de citron vert, zestes de citron vert, grains de vanille et la gousse de vanille ouverte) que vous aurez pesés au préalable. Ajoutez le sucre dont la quantité dépendra du poids des fruits (400g de sucre pour un kilo de fruits épluchés). Puis rajoutez la cuillerée de pectine en poudre.

Pesez vos fruits et ajoutez le sucre en fonction du poids

Ajoutez sucre et pectine

- Faire cuire à feu doux pendant 45 mn. Laissez un peu refroidir (cela vous évitera de vous brûler en manipulant la compotée de fruit bouillante).

La cuisson est terminée

- Versez dans le mixeur et mixez la préparation en ayant ôté au préalable la gousse de vanille. Cette opération n'est pas indispensable: personnellement je préfère des confitures onctueuses donc je les passe au mixeur. Mais si vous préférez avoir des morceaux je vous conseille de couper vos fruits en touts petits dés lors de la découpe et de ne pas mixer la préparation. Vous pouvez également en mixer la moitié et la mélanger aux petits dés de l'autre moitié: tout dépend de votre goût!
- Versez dans les bocaux de conserves et réservez. Votre confiture est prête. C'est tout simple et tellement plus savoureux!

Les petits pots de confiture…

Petits plus et conseils pour la réussite de vos confitures:

- **1 /La pectine**

La pectine….c’est une substance soluble et gélatineuse plus ou moins abondante dans les pépins, la peau et la chair de la plupart des fruits. Chauffée avec du sucre elle se gélifie d’autant mieux que l’acidité du fruit est importante.

Les fruits riches en pectine sont souvent très acides. Ils donnent donc une confiture qui prend facilement et ne nécessite pas d’additif.

En revanche si on utilise des fruits peu acides, il devient nécessaire de compenser en rajoutant soit du jus de citron, de la pectine, du sucre gélifiant ou encore des fruits riches en pectine (pré ferez alors les pommes et les coings qui n’ont pas un goût particulièrement prononcé et ne dénatureront pas la saveur que vous désiriez au départ).

Voici une petite liste sur la teneur en pectine des fruits qui pourra vous aider si vous désirez faire vos confitures et vos propres innovations de mélange de fruit:

Fruits à faible teneur en pectine:

ananas, sureau, brugnon, cerise, châtaigne, figue, fraise, fruit de la passion, kiwi, mangue, melon, pêche, poire, potiron, rhubarbe et tomate.

Fruits à teneur moyenne en pectine:

abricot, framboise, mandarine, mûre, myrtille, nèfle, raisin, reine-claude, framboise.

Fruits à teneur élevée en pectine:

airelle, cassis, citron,citron vert, coing, groseille, groseille à maquereau, orange, pamplemousse, pomme, prune.

- N’oubliez pas que les fruits encore verts sont plus acides et donc plus riches en pectine que ceux ayant atteint leur complète maturité ou qui sont très murs.

- **2/ Le sucre**

- Pour une longue conservation on doit ajouter 375 gr de sucre pour environ 500 gr de fruit. Comme mes confitures sont consommées très rapidement je préfère mettre moins de sucre (400 gr pour 1 kilo), c'est tout aussi bon et bien moins calorique.
- Si vous désirez utiliser des fruits surgelés utilisez systématiquement du sucre gélifié (spécial confiture): en effet les fruits perdent de leur pectine lors de la congélation.
- N'oubliez pas de bien ébouillanter vos bocaux avent utilisation: arrosez les abondamment d'eau bouillante et laissez égoutter sur un torchon propre avant de les remplir.

Gateau Chocananas

L'idée de ce gâteau m'est venu par hasard car il me restait une grosse moitié d'ananas dont je ne savais trop quoi faire , mis à part une salade de fruit. J'ai eu envie de le marier au chocolat et c'est ainsi que le « Chocananas » a vu le jour.

Ce gâteau, qui se présente comme une tarte, est croustillant grâce à la pâte sucrée au chocolat; la mousse au chocolat lui amène le côté moelleux et l'acidité de l'ananas lui donne de la fraîcheur, toujours recherchée pour un dessert.

Le Chocananas

Ingrédients:

1/ Pour la pâte sucrée au chocolat:

- 95 g de sucre glace tamisé
- 30 g de poudre d’amande
- 150 g de beurre mou demi sel (sortez le 1 h avant du frigo et travaillez le à la fourchette pour le ramollir mais surtout pas de passage au micro onde)
- 1 œuf entier à température ambiante
- 225 g de farine tamisée
- 15 g de cacao en poudre tamisé

Ingrédient pâte au chocolat

2/ Pour la mousse au chocolat:

- 70 g de sucre semoule
- 20 g d’eau
- un oeuf
- 60 g de jaunes d’œufs (pour mieux les peser, battez les jaunes car vous n’aurez jamais le poids exact si vous gardez les jaunes d’œufs entiers…un jaune fait environ 20 g selon le calibre de l’œuf)
- 160 de chocolat entre 60 à 70% de cacao en pistoles (petits morceaux pour faciliter sa fonte). Si vous n’avez pas de pistoles hachez le chocolat grossièrement au couteau.
- 250 g de crème liquide entière froide (n’utilisez pas de la crème allégée: votre chantilly ne montera pas)

Ingrédients pour la mousse

3/ Pour l’ananas

- un gros ananas coupé en tranches fines ou en dés
- sucre en poudre (une cuillerée à soupe par poêlée)
- une cuillerée à soupe de rhum brun par poêlée (facultatif)
- beurre demi sel (une petite noix par poêlée)

4/Pour la feuille en chocolat chocolat (facultatif):

- 30 g de chocolat entre 60 à 70% de cacao

Matériel:

- un rouleau à pâtisserie
- une poche à douille et une douille cannelée de 1 cm de diamètre
- un **thermomètre de cuisson**
- un mixeur avec fouet et **crochets pétrisseurs**
- **silpat** (plaque de cuisson anti adhésive)et papier cuisson
- une **maryse**
- une spatule coudée (pour étaler le chocolat régulièrement)
- **cercle** ou carré à entremet pour le gâteau (18 cm de côté) et un beaucoup plus petit (6 cm d côté) pour la

feuille en chocolat

carré à entremet

Préparation:

1/ La pâte sucrée au chocolat

- Tamisez le sucre glace au dessus d’un grand bol.

Tamisez le sucre glace

- Puis ajoutez la poudre d’amande et le beurre ramolli. Bien mélanger soit avec une **maryse** ou utilisez un batteur avec les crochets ou mieux un robot équipé de la **feuille** si vous en avez un. Quelque soit le robot utilisé mélanger à vitesse lente sinon votre pâte sera difficile à étaler et à travailler par la suite.

Sucre, poudre d’amande, beurre

- Lorsque la pâte est bien homogène ajoutez l’œuf et bien mélanger.

Ajoutez l’œuf

- Tamisez directement la farine au dessus du mélange.

Tamisez la farine

- Tamisez également le cacao.

Tamisez également le cacao

- Mélangez bien le tout.

Bien mélanger à la spatule

- Déposez la pâte sur une feuille de papier cuisson.
- Recouvrez la d'une autre feuille de papier cuisson et abaissez la (aplatissez la) grossièrement sur 1 cm d'épaisseur avec un rouleau à pâtisserie. Vous allez maintenant la mettre au frigo pendant 30 mn: elle sera plus facile à étaler correctement si elle est déjà préformée et non en boule: le beurre durci au frigo et si vous avez fait une boule elle sera difficile à travailler. Pendant que la pâte est au frais vous préparerez la mousse au chocolat.

Abaissez la pâte grossièrement

- Votre pâte est maintenant bien refroidie: ce temps de pose au frais est indispensable. La pâte contient beaucoup de beurre et si vous la travaillez trop ou par temps trop chaud sans passage au frais, elle sera trop molle.
- Préchauffer le four à 180 °.
- Poser votre cercle (de forme ronde ou carré) sur un papier cuisson.

Posez votre cercle sur le papier cuisson

- Sortez la pâte du frigo et abaissez la de nouveau: elle doit faire 2mm d’épaisseur.

Repassez le rouleau

- Retirez le papier cuisson du dessus de la pâte (gardez celui du dessous qui va éviter à la pâte de se casser). Saisissez la feuille de papier du dessous (sur laquelle adhère la pâte) et renversez la délicatement sur le cercle : de cette manière vous aurez plus de facilité car la pâte est assez fragile… Retirez alors doucement le papier situé maintenant sur le dessus de la pâte. Si la pâte est trop fragile n'hésitez pas à la remettre quelques minutes au frais.

Renversez la pâte sur le moule

- Avec vos doigts foncez la pâte: veillez à ce que la pâte épouse bien les bords du moule.
- La pâte bien moulée passez le rouleau à pâtisserie sur les bords pour enlever le trop plein de pâte. (Vous pouvez cuire ce reste lors d'une fournée suivante en y

déposant des amandes entières ou effilées ou encore des noisettes dessus: cela fait d'excellents petits four pour un goûter)

Passez le rouleau pour ôtez le surplus de pâte

La pâte est prête à être enfournée

- N'oubliez pas de piquer la pâte avec une fourchette.
- Remettez la pâte au frigo 15 mn : toujours à cause du beurre votre pâte s'est ramollie pendant que vous la fonciez; la remettre au frais lui évitera de s'avachir sur les bords quand vous l'enfournerez.
- Enfournez la pâte: cuisson à 180° pendant 15 mn.
- A la sortie du four laissez la refroidir puis posez la sur un carré de carton doré ou directement sur l'assiette de présentation. Cela vous évitera d'avoir à trop la manipuler au risque de la casser.

2/ La mousse au chocolat

- Commencez par fouetter la crème en chantilly.

Fouettez la crème en chantilly

- Faire fondre le chocolat au bain marie. Si vous avez une plaque à induction pas besoin de bain marie: mettez la casserole sur feu très doux (2) et faire fondre tout en mélangeant constamment. Dés que le chocolat est fondu retirez le du feu.

Faire fondre le chocolat

- Faire chauffer le sucre et l'eau à 130° (aidez vous avec un thermomètre de cuisson sinon vous allez faire du caramel…). Choisissez une casserole avec un petit diamètre: si votre casserole est trop grande vous n'aurez pas assez de profondeur de liquide pour pouvoir

bien mesurer la température.

Faire chauffer l’eau et le sucre

- Pendant que l’eau et le sucre chauffent, fouettez les jaunes d’œuf et l’œuf entier , vitesse maximale! Le œufs doivent être bien blanchis et avoir pris du volume au moment où l’eau et le sucre arriveront à 130°. Cela demande un petit peu de coordination…

Fouettez les jaunes et l’œuf

Les œufs ont blanchis et pris du volume

- Dés que l’eau et le sucre sont à bonne température retirez du feu et versez sur les œufs en un filet régulier et mélangez au fouet en même temps à vitesse lente cette fois ci.

Mélangez avec le sucre à vitesse lente

- Versez ensuite le chocolat fondu et mélanger soigneusement.

Mélangez avec le chocolat fondu

- Incorporez alors la chantilly à l’aide d’une maryse.

Incorporez la chantilly

- Préparez et remplissez votre poche à douille de ce mélange et réservez au frais. Regardez la vidéo ci dessous pour le remplissage de la poche.

3/ L’ananas

- A l’aide d’un grand couteau coupez le haut (côté feuilles) et le bas de l’ananas.

Coupez le haut et la base de l’ananas

- Coupez les cotés de l’ananas en prenant bien soin d’enlever tous les « yeux » de ce dernier.

Coupez les cotés de l’ananas

- A l’aide d’un grand couteau qui coupe bien (ou mieux avec une trancheuse si vous en avez une) coupez l’ananas en tranches fines (une vingtaine suffisent pour la garniture). Si vous préférez vous pouvez simplement couper l’ananas en petits dés.

Taillez des tranches fines dans l’ananas

- Faire revenir les tranches d’ananas à feux doux dans un peu de beurre avec le sucre. Quand les tranches (ou les dés) sont bien tendres réservez.

Faire cuire et caraméliser les tranches d’ananas

4/ La feuille en chocolat (facultatif)

- Faire fondre le chocolat au bain marie et lorsqu’il est fondu versez le sur une feuille de papier cuisson (posée elle même sur une plaque) et étalez le sur une épaisseur de 2 mm. Laissez le refroidir au frais : régulièrement, pendant son refroidissement, à l’aide d’un emporte pièce de la forme de votre choix, marquez la forme de votre feuille dans le chocolat.
- Quand le chocolat est redevenu dur vous pourrez alors soulever la feuille en chocolat à l’aide d’un petit

couteau. Réservez.

Étalez le chocolat à l’aide d’une spatule

5/ Le montage du Chocananas:

- Lorsque la pâte est refroidie passez délicatement un couteau à lame fine entre le cercle et la pâte.

Passez un couteau fin sur les bords intérieurs du moule

- Ôtez le cercle.

Démoulez le cercle

- Disposez les tranches ou dés d’ananas dans le fond du gâteau.

Disposez les tranches d’ananas dans le fond

- Déposez la feuille de chocolat que vous avez décoré avec une dernière tranche d’ananas sur le centre du gâteau (facultatif).

Déposez la feuille de

chocolat sur le centre du gâteau

- A l’aide de la poche à douille remplie de mousse au chocolat décorez le gâteau tout autour de la feuille en chocolat.

Décorez le gâteau avec la mousse au chocolat

Le gâteau est prêt

- Si vous n’avez pas fait de feuille en chocolat recouvrez toute la surface du gâteau de mousse au chocolat et terminez par des petites perles au chocolat ou des brisures de chocolat.

Chocananas sans la feuille en chocolat

- Vous n’avez plus qu’à glisser le gâteau sur un joli plat. Attention il est fragile donc faites le glisser sur le papier ou munissez vous de deux grandes spatules pour le déplacer; le plus simple est de poser la pâte non garnie directement sur le plat dans lequel vous allez servir le gâteau et de faire le montage dessus.

Chocananas

Chocananas

Références:

Bien que ce gâteau soit de ma création certains éléments de cette recette sont tirés de diverses lectures culinaires, comme l’excellentissime pâte sucrée au chocolat ainsi que la mousse; vous les trouverez dans le sublime livre de pâtisserie de Christophe Felder » Pièces uniques , 40 desserts à l’assiette simples et chics » aux éditions de la Martinère. Même si beaucoup des desserts qui y sont présentés sont assez difficiles pour un amateur, j’y puise énormément de techniques très diverses qui ponctuellement viennent enrichir mes inspirations pâtissières. Je vous le recommande vivement.

Chocananas

Pina Colada au siphon

Les amateurs de cocktails apprécieront toujours cette boisson où le lait de coco, le rhum et le jus d’ananas constituent un mélange exotique parfait. Cette recette au siphon lui apporte une texture mousseuse ainsi qu’une touche aérienne originale qui étonnera et ravira tous vos convives.
L’avantage du siphon est que vous pouvez la préparer à l’avance pour vous consacrer tranquillement à vos invités.

Pina Colada au siphon

Difficulté: un peu technique, matériel spécial nécessaire

Ingrédients (5/6 personnes)

- 2 dl de jus d’ananas. Si vous avez une centrifugeuse préférez le jus d’ananas frais: le résultat sera incroyablement meilleur. Un bel ananas vous donnera environ 4 à 5 dl de jus.
- 1 dl de lait de coco
- 0,7 dl de rhum
- 0,3 dl de sirop de canne
- 3 feuilles de gélatine de 2 gr
- morceaux d’ananas pour la décoration

ingrédients

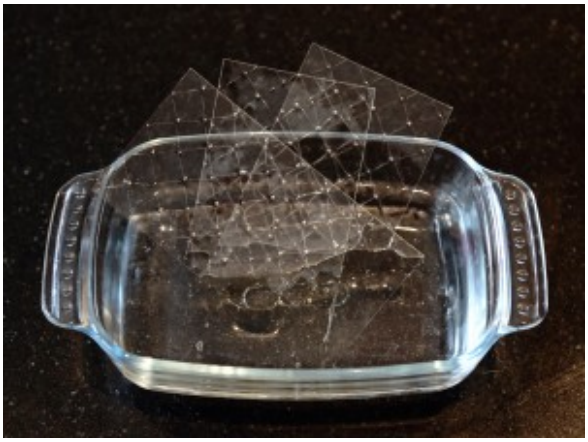
Matériel:

- un siphon de 0,5 litre et une cartouche de gaz
- thermomètre de cuisson
- un entonoir
- verrines
- un chinois ou passoire fine

matériel

Préparation : pour plus d'informations sur les siphons voir l'article « Siphon: comment bien l'utiliser »

- Hydratez les feuilles de gélatine: mettez les dans un petit récipients et couvrez les d'eau froide.



hydratez les feuilles de gélatine

- Versez tous les ingrédients sauf le rhum dans une casserole et faire chauffer trés doucement: votre liquide ne doit pas dépasser 45°. Donc utilisez un thermomètre de cuisson !

Ne pas dépasser 45°

- Il est important de respecter la température donnée car la gélatine n’aime pas les liquides trop chauds et ne doit pas bouillir car elle perd alors une bonne partie de son pouvoir gélifiant.
- Entre 40 et 45° ajoutez la gélatine préalablement essorée hors du feu (serrez bien les feuilles devenues molles dans votre main).

ajoutez la gélatine ramollie

- Mélangez bien à l’aide d’un petit fouet ou d’une fourchette et ajoutez le rhum.

ajoutez le rhum

- Filtrez votre préparation avant de la verser à l’aide de l’entonnoir dans le siphon: cette opération est essentielle pour enlever toutes particules (fibres d’ananas, petits morceaux de gélatine non fondue …) afin de ne pas boucher l’orifice de sortie de votre siphon.

opération obligatoire: filtrez la préparation

- Versez la préparation dans le siphon et vissez le capuchon et la douille.
- Insérez votre cartouche de gaz.
- Secouez le siphon, tête en bas 5 ou 6 fois pour bien mélanger. Si vous utilisez un siphon pour la première fois regardez la vidéo suivante qui vous montre comment le remplir.
- Réservez au frigo, siphon couché à l'horizontale, pendant au moins 6 h en secouant régulièrement le siphon.

Dressage:

- Préparez vos verrines sur le plan de travail.
- A l'aide du siphon, tête en bas , remplissez chaque verrine et décorez avec des morceaux d'ananas.
- Servez avec une petite cuillère.