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)

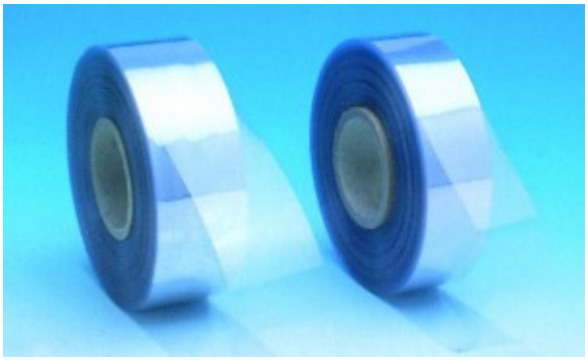
Pour la décoration en chocolat (facultative)

- 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.

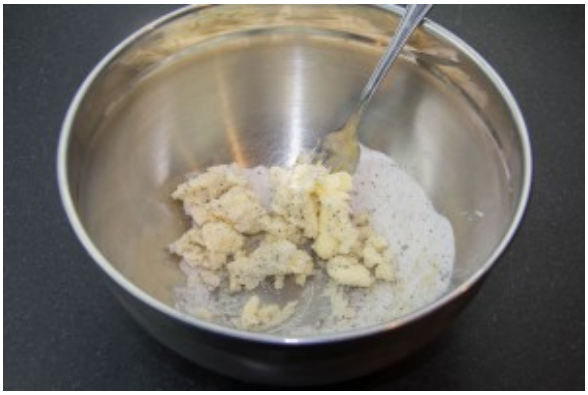
Épluchez les minis bananes et coupez les en tranches

- 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.

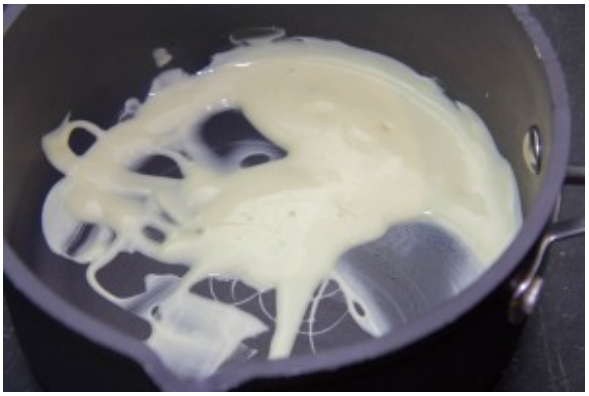
Préformez la pâte

- 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!

Tuiles noix de coco de Christophe Michalak

Je vous livre aujourd'hui une petite astuce pour faire des tuiles savoureuses, ultra croquantes et tellement rapides et faciles à faire que vous n'en reviendrez pas! C'est lors d'un atelier pâtisserie Master Class avec Christophe Michalak que j'ai découvert ces délicieuse tuiles.

Utilisez les pour amener une touche crispy à vos mousses au chocolat, flans, crèmes dessert, décors de gâteaux, en crumble ou tout simplement en petits gâteaux avec un carré de chocolat au goûter c’est divin! N’hésitez pas à en faire une belle quantité car elles seront dévorées très vite…

Pour garder leur croustillant conservez les dans une boîte hermétique. Et si malgré tout elles ont perdu ce côté croquant, repassez les au four à 80° quelques minutes.

Tuiles noix de coco

Difficulté: facile

Ingrédients:

Pour une grande tuile d’environ 30 cm sur 30 cm

- 50 grammes de poudre de noix de coco (N’hésitez pas à utiliser d’autres poudres de fruits secs: amande, noisette… pour varier les plaisirs)

- environ 5 centilitres de sirop de sucre de canne

Ingrédients

Matériel:

- un cul de poule (un grand bol en inox)
- du papier cuisson
- un rouleau à pâtisserie

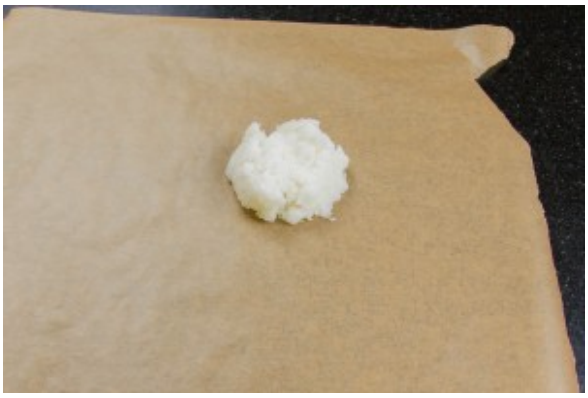
Préparation:

- Préchauffez le four à 160°.
- Versez la poudre de noix de coco dans un cul de poule et ajoutez progressivement le sirop. Mélangez bien avec le doigts: vous devez obtenir une boule qui se tient sans être trop humide.

Versez le sirop sur la noix de coco

Formez une boule

- Déposez la boule de noix de coco sur une feuille de papier cuisson.



Posez la boule sur du papier cuisson

- Puis recouvrez la avec une autre de feuille de papier cuisson.

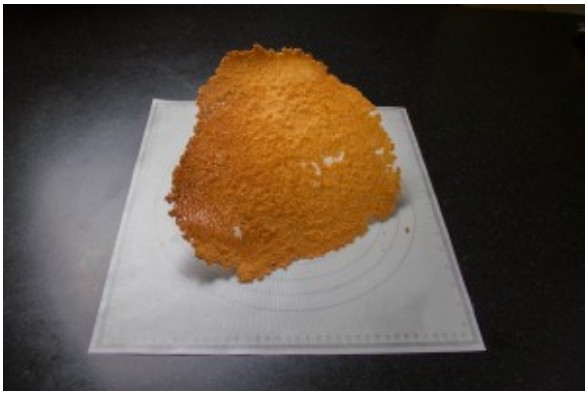
Posez la boule sur du papier cuisson

- A l’aide d’un rouleau à pâtisserie étalez la boule : il faut qu’elle fasse environ 1 mm d’épaisseur.

Étalez avec une rouleau à pâtisserie

- Glissez le tout sur une plaque qui passe au four. Enfournez environ 10 à 12 minutes. Attention il faut bien surveiller la cuisson pour éviter que la tuile ne cuise de trop. Il faut ôter la feuille du dessus environ 6 minutes après avoir enfourner: cela vous permet de mieux surveiller la coloration!
- A la sortie du four laissez refroidir: la tuile est encore molle mais en refroidissant elle va durcir. Décollez la avec douceur de la feuille de papier et cassez la alors en gros morceaux que vous placerez dans une boîte hermétique.

La bonne coloration



Tuile prête à être cassée

De beaux morceaux irréguliers

C’est terminé! Prête à croquer!

Merci à Christophe Michalak pour tous ses conseils et réalisations extraordinaires qui enchantent mes papilles à chaque visite dans sa pâtisserie!

Dany et Christophe à la Masterklass

Cours de pâtisserie Christophe Michalak

OUVERTURE
Du mardi au samedi de 12h00 à 19h00

ADRESSE
60, rue du Faubourg Poissonnière – 75010 Paris
Tel : (33)1 42 46 10 45
Mail : masterclass@christophemichalak.com

www.michalakmasterclass.com

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

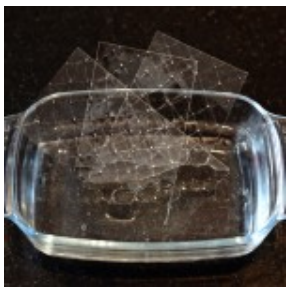
- Coupez le reste de l’ananas en cubes (n’utilisez pas le cœur de l’ananas qui est assez dur et très fibreux).
- Dans une casserole versez la chair de l’ananas (environ 650 g), 200 g de sucre, les grains de vanille avec la gousse.

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

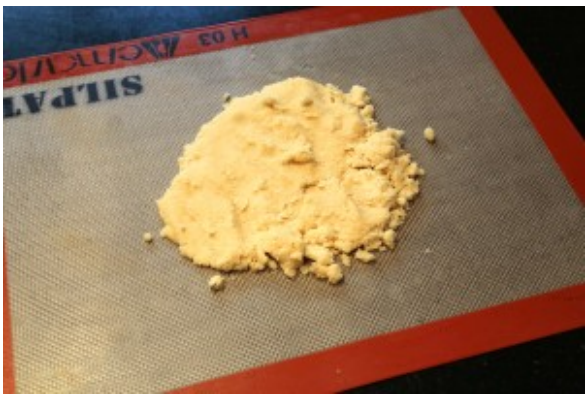
- Préchauffez le four à 180°
- Faire revenir les amandes effilées à sec dans une poêle pour les torréfier. Surveillez et et mélangez régulièrement pour éviter que certaines soient brûlées et d'autres pas cuites! Réservez.

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.