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)

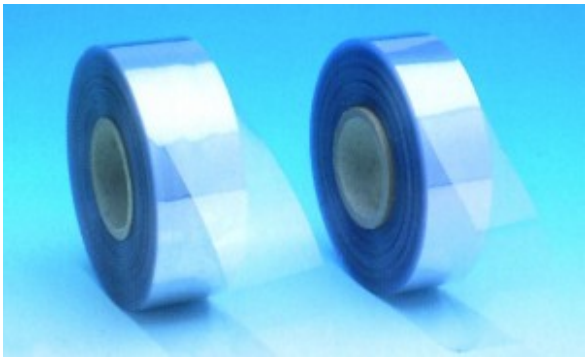
Pour la décoration en chocolat (facultative)

- 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.

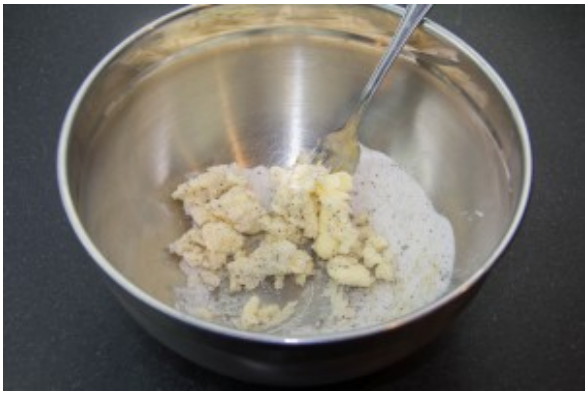
Épluchez les minis bananes et coupez les en tranches

- 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.

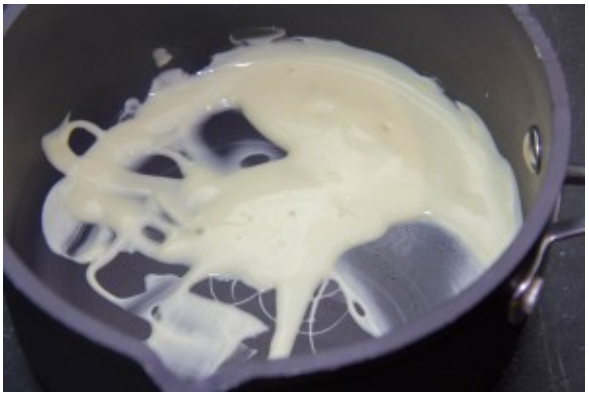
Préformez la pâte

- 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!