

# ANANAS BOURDALOUE

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 1 heure
- **Temps de cuisson :** 50 min
- **Calories :** Elevé



## Ingrédients pour 6 à 8 personnes

### Pour la génoise

- 100g de farine
- 125g de sucre semoule
- 100g de beurre
- 200g d'œufs

### Pour la crème Bourdaloue :

- 265g de sucre semoule,
- 95g de farine
- 105g d'œuf entier,
- 85g de jaune d'œuf,
- 85g de beurre
- 560g de lait d'amande
- 8g de gélatine
- 12g de Pectine
- Dés d'ananas caramélisés flambés (1/4) dans 40 cl de rhum.

### Pour le décor :

- 3/4 ananas tranché finement
- sirop vanillé (400g d'eau, 200g de sucre, 2 gousses de vanilles fendues et grattées)
- amandes effilées torréfiées
- 1 cerise confite

### Pour le sirop d'abricots au kirsch :

- 200 g de confiture d'abricot
- 17 g de kirsch

## Etapas de préparation

1. **La génoise :** Dans la cuve du robot mélanger le sucre et les œufs. Monter le tout au bain-marie à 50° en fouettant régulièrement. Une fois la température atteinte, remettre le tout dans le robot et fouetter jusqu'au complet refroidissement. Pendant ce temps fondre le beurre et le laisser refroidir. Quand le mélange œufs et sucre est froid, ajouter délicatement à la maryse la farine tamisée. Incorporer le **beurre fondu froid\***. Verser dans le moule à savarin préalablement beurré et fariné et cuire à **180° 20 à 25 min\***. Laisser refroidir et démouler.
2. **Le sirop vanillé :** Porter à ébullition, l'eau, le sucre et les graines de vanille. Mettre les tranches d'ananas dans ce sirop. Filmer et laisser infuser 10min.
3. **Crème Bourdaloue :** Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Réaliser une crème pâtissière en remplaçant le lait frais par du lait d'amande. Porter à frémissement le lait d'amande avec 125g de sucre. Mélanger dans un cul de poule les œufs, les jaunes, 125g de sucre sans chercher à blanchir l'appareil, ajouter la farine tamisée et bien lisser l'appareil. Verser la moitié du lait chaud sur le mélange, remuer soigneusement, reporter le tout dans la casserole et cuire comme une pâtissière. Avant la fin de la cuisson ajouter la pectine mélangée avec 15g de sucre. Terminer la cuisson de la crème. Hors du feu incorporer le beurre et la gélatine soigneusement essorée en fouettant bien. Incorporer ensuite les morceaux d'ananas précédemment caramélisés. Mélanger et refroidir.
4. **Pour le sirop abricot kirsch :** Mélanger tous les ingrédients ensemble et porter juste à ébullition. Retirer du feu.
5. **La finition :** poser la génoise sur un plat de présentation allant au four. Garnir le centre avec la crème Bourdaloue **pochée\*** en dôme. Disposer les amandes effilées torréfiées en écailles de poissons. Poser les tranches d'ananas tout autour de la génoise en les faisant se chevaucher légèrement, les incurver à la main pour qu'elles prennent la forme de la génoise. **Enfourner\*** quelques minutes pour donner une légère coloration. Napper avec le sirop abricot kirsch sans toucher les amandes. Décorer avec une cerise confite au centre du gâteau.

