



Tiramisu à l'ananas de Moorea

Pour 6-8 parts dans un cercle de 16cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur

Ingrédients :

Pour le fond sablé : 50g de farine, 20g de beurre, 1 jaune d'œuf, 15g de sucre, 2gr de levure chimique, 15g de poudre d'amande.

Pour l'appareil à tiramisu : 250g de mascarpone, 120G de crème fraîche liquide, 1 feuille de gélatine.

Préparation:

J-2, pour le fond sablé : Mélanger le beurre froid, le sucre et la poudre d'amande. Ajouter le jaune d'œuf puis la farine tamisée avec la levure chimique. Ne pas trop pétrir.

Filmer au contact et réserver 1 heure au froid. Étaler cette pâte sur 5mm d'épaisseur et découper un cercle à l'aide de votre cercle à entremets de 16cm. Cuire à 170°C, 10-15 min, jusqu'à coloration.

Éplucher et détailler l'ananas en petits dés et cuire 20min environ dans un sirop léger. (Sirop léger : couvrir d'eau et ajouter 150grs de sucre ou plus si l'ananas n'est pas trop sucré) – Égoutter et laisser refroidir.

J-1, pour l'appareil à tiramisu : Ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide. Faire chauffer 1/3 de la crème liquide et incorporer la gélatine puis le mascarpone. Monter en chantilly le reste de la crème et mélanger les deux appareils. Ajouter délicatement les dés d'ananas et dresser dans un cercle avec la sablé en dessous. Rafraichir 12 heures minimum.

Faire chauffer 15cl de sirop de cuisson des ananas, ajouter une goutte de coulis de fruits rouges pour la couleur et ½ feuille de gélatine ramollie. Verser sur l'appareil à tiramisu une fois bien refroidi.

Attention la dégustation se fait après 4 heures au frais, minimum !!!!! Bon appétit.

