

Layer cake ananas-coco

Pour 4-6 personnes

Génoise

4 œufs

100g de farine

90g de sucre

1 gros ananas

2 gousses de vanille

100g de sucre

Glaçage

250g de mascarpone

200ml de lait de coco

2 cuil à soupe de sucre en poudre

Faites bouillir de l'eau dans une casserole et coupez le feu.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un cul de poule fouettez les œufs avec le sucre, quand le mélange commence à devenir mousseux placez-le sur la casserole d'eau bouillante et continuez de fouetter jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Retirez le cul de poule du bain-marie et continuez de fouetter jusqu'à complet refroidissement. Incorporez alors la farine délicatement.

Sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé disposez 1 cercle de pâtisserie de 22cm de diamètre et de 4-5 cm de hauteur, versez la pâte dans le cercle et enfournez à 180°C pendant 25 minutes.

Laissez refroidir la génoise avant de la démouler et de la trancher en 3 disques dans la hauteur.

Préchauffez le four à 220°C.

Epluchez l'ananas, avec une mandoline découpez une quelques tranches très fines. Etalez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfournez 20 minutes à 220°C. A la sortie du four placez ces tranches dans des moules à muffins pour leur donner une forme et laissez refroidir.

Fendez les gousses de vanille et grattez les graines avec la pointe d'un couteau.

Coupez le reste de l'ananas en petits morceaux, placez les dans une casserole avec le sucre, les gousses de vanille fendues et leurs graines. Faites cuire à feu moyen en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les morceaux d'ananas soient compotés. Laissez refroidir.

Fouettez ensemble le mascarpone, le lait de coco et le sucre jusqu'à avoir la consistance d'une chantilly. Réservez au frais.

Montage: étalez la moitié de la compotée d'ananas sur un premier disque de génoise, répartissez par dessus un peu de chantilly au lait de coco, recouvrez d'un deuxième disque de génoise, recommencer l'opération ananas+chantilly. Recouvrez finalement avec le troisième disque de génoise, étalez le reste de chantilly par dessus et décorez avec des fleurs d'ananas.

Bon appétit et merci Chrystel pour ce joli thème!!