



Gâteau caramélisé à l'ananas et glace noix de coco

Gâteau caramélisé à l'ananas (pour 6 personnes)

- 1 ananas frais bien mûr
- 3 oeufs
- 140 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé (1 pour les blancs en neige)
- 90 g de beurre fondu
- 200 g de farine
- 1 verre de kirsch
- 1 petite bouteille de sirop d'érable
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

1/ Epluchez l'ananas, coupez six tranches fines, enlevez-en le coeur et réservez. Après avoir retiré le coeur de l'ananas, taillez le reste en petits dés et faites macérer dans un filet de kirsch.

2/ Séparez les blancs des jaunes. Réservez les blancs dans un cul de poule. Dans un saladier, faites un ruban avec les jaunes, le sucre vanillé et les 140 g de sucre en poudre.

3/ Ajoutez ensuite le beurre fondu, puis la farine et la levure. Mélangez bien jusqu'à obtention d'une masse homogène. Ajoutez ensuite les dés d'ananas macérés que vous aurez égouttés.

4/ Dans un autre saladier, montez les blancs en neige ferme et ajoutez le sucre vanillé.

5/ Ajoutez ces blancs d'oeufs en neige à la préparation tout en les incorporant délicatement, en les soulevant pour ne pas les casser.

6/ Versez le sirop d'érable dans un moule à manqué de 24 cm. Répartissez les tranches d'ananas sur le sirop, puis recouvrez-les de la préparation.

7/ Enfournez dans un four préchauffé à 210°C pour une cuisson de +/- 35 minutes.

8/ Sortez le gâteau du four et démoulez de suite puis laissez reposer pour que le sirop se répartisse bien.



Glace noix de coco (sans sorbetière) pour 8 personnes

- 40 cl de lait de coco
- 150 g de noix de coco rapée
- 3 oeufs
- 50 cl de crème fraîche épaisse
- 1/2 verre de sucre roux
- 1/2 verre de sucre glace
- 2 c à c de rhum brun
- 1 c à c d'extrait de vanille

Préparation :

1/ Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

2/ Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre roux. Rajoutez la crème fraîche, le lait de coco et la noix de coco râpée.

3/ Montez les blancs en neige et incorporez le sucre glace en continuant de fouetter.

4/ Incorporez délicatement les blancs à la préparation. Ajoutez le rhum brun et l'extrait de vanille.

5/ Versez dans un saladier et mettez au congélateur pendant au moins 5 heures.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_gateau-caramelise-a-l-ananas-et-glace-noix-de-coco?id=8214234&emissionId=5931