



# Entremets ananas

"Les bienfaits de l'ananas dans un  
dessert rafraîchissant"



10 min



30 min



8 personnes



## Ingrédients :

- 50 g de beurre fondu
- 60 g de farine
- 60 g de sucre
- 3 œufs
- Rhum blanc
- Sucre
- Ananas frais ou en boîte
- Nappage blond
- Amandes hachées grillées

## Étapes :

- Mise en place (plusieurs jours à l'avance) : Purée d'ananas : Faites bouillir l'ananas avec son jus et 100 g de sucre pendant 5 minutes. Réservez dans un récipient. Recouvrez-les de jus bouillant en laissant de la place pour ajouter 2 cuillères à soupe de sucre glace sur le dessus. Le lendemain, égouttez les ananas, en gardant 2 tranches pour le décor. Mixez le reste en purée en ajoutant un peu de sucre. Gardez le jus pour l'imbiber.
- La veille : Génoise : Montez les œufs et le sucre au mélangeur en faisant tiédir dans un premier temps. Continuez de battre jusqu'à refroidissement, une fois l'appareil monté. Ajoutez en pluie la farine et le beurre fondu tout en mélangeant. Remplissez aux 4/3 un moule à génoise de 22 cm de diamètre préalablement beurré et fariné. Cuisez dans un four à 180 °C pendant environ 20 minutes. À la sortie du four, démoulez sur un linge.
- Fabrication : Posez la génoise sur un carton rigide de même dimension. Coupez-la en trois épaisseurs et imbinez chaque partie de sirop de cuisson parfumé ou non au rhum blanc.
- Reconstituez le gâteau en fourrant chaque partie de génoise avec de la purée d'ananas. Recouvrez entièrement de nappage blond. Disposez les quartiers d'ananas selon votre convenance. Recouvrez d'une deuxième couche de nappage. Entourez le gâteau d'amandes hachées grillées et parsemez quelques pistaches hachées (facultatif).