

# "Réunionnais" un entremets à l'ananas et au cumbava



Ingrédients pour un gâteau de 20cmx20cm (environ 8-10 personnes) :

**Dacquoise amande-coco** : 180g de blancs d'oeufs, 135g de sucre semoule, 65g de sucre glace, 65g d'amandes en poudre, 35g de farine, 50g de noix de coco râpée

**Mousse citron-cumbava** : 2 jaunes d'oeufs, 70g de sucre en poudre, 5g de maïzena, le jus de 2 citron, 3 feuilles de gélatine, zestes de cumbava (environ 3/4 d'un cumbava), 50g de blanc d'oeufs, 75g de sucre semoule, 25g d'eau, 250g de crème fleurette

**Ananas poché à la vanille** : 1 ananas, 1 gousse de vanille, 200g d'eau, 60g de sucre semoule

**Meringue** : 80g de blancs d'oeufs, 60g de sucre glace

## Préparation :

***Dacquoise amande-coco*** : Monter les blancs en neige. Quand ils sont bien mousseux, ajouter le sucre semoule. Mélanger le sucre glace, la poudre d'amandes, la noix de coco et la farine. Incorporer délicatement ce mélange de poudres avec une maryse aux blancs d'oeufs. Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie (1cm d'épaisseur), répartir les amandes hachées torréfiées et enfourner pour 10mn à 180°C. Refroidir sur une grille.

***Ananas poché à la vanille*** : Peler et couper l'ananas en petits cubes. Faire un sirop avec l'eau et le sucre en poudre. Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur, gratter les graines sur le sirop et y plonger la gousse. Pocher les morceaux d'ananas quelques minutes dans le sirop et les laisser refroidir dedans. Bien égoutter lorsqu'ils sont refroidis.

***Mousse citron-cumbava*** : Dans une casserole, mélanger les jaunes et 70g de sucre en poudre. Ajouter la maïzena et mélanger. Délayer avec le jus de citron et cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à épaississement. Ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée puis les zestes de cumbava (environ 3/4 d'un cumbava). Poser un film alimentaire en contact avec la crème pour éviter la formation d'une peau lors du refroidissement.

Faire un sirop à 110°C avec 25g d'eau et 75g de sucre. En même temps, monter 50g de blancs d'oeufs en neige. Quand ils sont bien mousseux, ajouter le sirop en versant un filet sur le bord de votre bol et continuer à battre à petite vitesse pendant une dizaine de minutes. Incorporer délicatement avec une maryse la meringue à la crème au citron.

Fouetter le crème fleurette et l'incorporer délicatement à la première préparation.

### **Montage :**

- Couper 2 carrés de dacquoise à l'aide de votre cadre à entremets.
- Chemiser votre cadre à entremets de rodhoïd et y placer un carré de dacquoise.
- Poser des cubes d'ananas pochés sur la dacquoise et couler la mousse citron cumbava.
- Placer une deuxième couche de cubes d'ananas en les enfonçant légèrement dans la mousse.
- Fermer avec le deuxième carré de dacquoise et placer au frais pour une nuit minimum ou au congélateur si le gâteau doit être consommé plus tard.

### **Finition :**

Si le gâteau est congelé, le placer au réfrigérateur 10 heures minimum avant de le consommer. Battre 80g de blancs d'oeufs en neige. Quand ils sont bien mousseux, ajouter le sucre glace et continuer à battre jusqu'à ce qu'ils soient bien brillants. Verser délicatement la meringue dans une poche à douille munie d'une douille à Saint Honoré. Disposer la meringue sur l'entremets et la brunir au chalumeau. Décorer avec quelques cubes d'ananas, une gousse de vanille, des billes de chocolat et quelques feuilles du plumet de l'ananas. J'ai posé quelques triangles de chocolat avec impression sur les côtés.

