

## Gâteau farci à l'ananas

Pour 6 personnes.

Pâte à biscuit : 4 œufs, 125 g de sucre, 75 g de farine.

Beurre pour le moule. 1 ananas frais de 1 kg environ.

Sirop : 300 g de sucre, 4 dl d'eau, 1 dl de rhum.

Pâte à tuiles : 175 g de beurre, 175 g de sucre, 175 g de farine, 4 blancs d'œufs.

La veille :

Préparer le biscuit : travailler les jaunes d'œufs et le sucre pour obtenir une crème mousseuse. Incorporer peu à peu la farine, puis, lorsque le mélange est bien homogène, les blancs d'œufs battus en neige ferme. Beurrer généreusement un moule carré de 18 cm de côté environ et y verser la pâte. Faire cuire pendant 1 heure environ à four doux. Démouler sur grille 10 mn après la sortie du four.

Couper en tranches, puis en morceaux, l'ananas épluché et évidé. Recueillir le jus. Préparer un sirop épais avec l'eau, le sucre et le jus d'ananas. Y plonger les morceaux de fruits, pendant 5 à 7 mn et les égoutter. Procéder en plusieurs fois pour que le pochage dans le sirop de façon que tous les morceaux soient bien confits.

Conserver le sirop, on l'utilisera le lendemain pour imbiber le gâteau.

Le matin :

Couper le biscuit en deux. Ajouter le rhum au sirop à l'ananas, et en imbiber les deux parties du gâteau. Une heure plus tard, farcir le gâteau avec les morceaux d'ananas pochés (en conserver quelques-uns pour la décoration). Reforme le gâteau et le parer pour qu'il soit bien carré.

Préparer la pâte à tuiles : mélanger le beurre et le sucre, ajouter la farine puis les blancs d'œufs battus en neige. Bien mélanger.

Garnir une grande tôle à pâtisserie de papier d'aluminium huilé. Y verser les  $\frac{3}{4}$  de la pâte à tuiles (garder le reste à part, il sera cuit après), et mettre à four chaud pendant 3 à 4 mn, en surveillant la cuisson qui est très rapide et en tenant prêt le gâteau fourré. Lorsque la pâte est légèrement dorée, retirer partiellement la tôle du four (on doit travailler à la chaleur). Poser le gâteau au centre de la pâte et l'envelopper très rapidement comme un paquet. On doit faire très vite, car on ne dispose que de 7 à 8 secondes avant que la pâte ne durcisse et reste dans la forme qui lui aura été donnée. Faire cuire de la même façon le restant de pâte. Former deux plis et la déposer au milieu du gâteau. Décorer avec les tranches d'ananas restantes et servir avec une crème anglaise(\*), faite avec les jaunes d'œufs de la pâte à tuiles.

(\*) pour 1 litre de lait :

6 jaunes d'œufs, 125 g de sucre, 1 gousse de vanille.

Cuisson : 20 à 25 mn.

Faire bouillir le lait avec sucre et vanille. Battre les 6 jaunes avec du lait froid. Verser le lait bouilli légèrement refroidi en tournant au fouet. Porter sur feu très doux ou au bain-marie. Battre au fouet jusqu'à épaississement. Laisser refroidir.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.