

Biscuit de Noël à l'antillaise



Biscuit de Noël à l'antillaise

Difficulté : Un peu délicat

Temps de préparation : 45 minutes

Pour 8 personnes

Ingédients

pour le biscuit 4 oeufs 100 g de sucre + 1 cuillère à soupe 100 g de farine 20 g de beurre 50 g de noix de coco râpée pour la garniture 2 petits ananas Victoria 100 g de sucre 1 gousse de vanille 10 cl de sirop de canne 5 cl de rhum pour la crème 30 cl de lait 3 jaunes d'oeufs 60 g de sucre 30 g de farine 1 gousse de vanille 3 feuilles de gélatine (6 g) pour le décor 40 g de beurre 30 g de sucre

Préparation

La veille, préparez le biscuit : allumez le four à 180°. Découpez une feuille de papier sulfurisé à la dimension de la plaque à pâtisserie du four, posez-la dessus et beurrez-la.

Prélevez 3 tranches fines dans l'un des ananas, réservez-les au frais, pelez le reste et coupez la chair en petits morceaux. Mettez-les dans une casserole avec les 100 g de sucre et la gousse de vanille fendue dans la longueur. Faites cuire 30 min à découvert sur feu doux.

Cassez les oeufs en séparant les jaunes des blancs. Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Battez les blancs en neige ferme avec la cuillerée de sucre. Mélangez délicatement les 2 préparations en ajoutant la farine en pluie. Etalez la pâte obtenue sur le papier sulfurisé, saupoudrez-la de noix de coco et faites cuire 10 min au four.

Préparez la crème : faites bouillir le lait avec la vanille, fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, ajoutez la farine, versez le lait bouillant sans la vanille dessus puis reversez l'ensemble dans la casserole et faites épaissir 5 min sur feu doux en remuant.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide, pressez-les pour bien les égoutter, puis jetez-les dans la crème chaude, hors du feu. Remuez longuement et laissez tiédir.

Mélangez le sirop de canne et le rhum. Tapissez un moule à cake de papier sulfurisé. Coupez le biscuit en 3 ou 4 bandes, mettez-en une dans le moule, imbibe-la de sirop, mettez une couche de crème, une couche d'ananas, une bande de biscuit et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par du biscuit. Placez le gâteau au frais 12 h au moins.

Notes personnelles