

Bienvenue chez Christhummm

~~ Le Cosette ~~

*Ce gâteau se
congèle très bien !
Pratique pour
préparer à
l'avance !*



➤ **Biscuit à la cuillère**

(prévoir deux fois ces proportions pour avoir deux biscuits)

➤ 90 grs de blancs d'œufs

➤ 60 grs de jaune d'œufs

➤ (soit l'équivalent environ de 3 œufs)

➤ 100 grs de sucre

➤ 80 grs de farine

➤ 20 grs de maïzena

➤ 20 grs de sucre glace

➤ (pour saupoudrer)

➤ **Mousse d'ananas**

➤ 300 grs de purée d'ananas (ananas en boîte mixé)

➤ 100 grs de sucre

➤ 300 grs de crème fraîche liquide entière

➤ 4 feuilles de gélatine de 2 grs

➤ Quelques rondelles

d'ananas pour le tour du gâteau

○ **Biscuit à la cuillère**

○ Battez les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à une consistance meringuée (les blancs doivent faire ce qu'on appelle « une bec d'oiseau »)

○ Incorporez les jaunes en mélangeant délicatement à la spatule, puis la farine et la maïzena tamisées ensemble afin de préserver l'émulsion et la tenue du biscuit

○ Garnissez votre moule à biscuit roulé de la préparation et étalez avec la spatule (J'utilise le Flexipat de Demarle et j'en suis très contente, la cuisson et le démoulage se font impeccablement bien)

○ Saupoudrez de sucre glace et faites cuire 10/12 minutes à 180°

○ Démoulez et laissez refroidir

○ *Préparez un second biscuit*

○ **Mousse d'ananas**

○ Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide une dizaine de minutes.

○ Mixez ensemble la purée d'ananas et le sucre.

○ Faites chauffer la moitié du mélange à 40/50°, pas plus !!!

○ Essorez la gélatine et l'ajoutez dans la purée chaude (mais non bouillante !) en fouettant pour l'incorporer.

○ Ajoutez l'autre moitié de la purée pour refroidir la préparation

○ Battez la crème fraîche bien froide au fouet pour obtenir une préparation mousseuse mais pas trop ferme

○ Incorporez la purée gélifiée froide

○ Mélangez délicatement