

Envie d'un petit Tiramisu??? Oui, mais exotique!! J'avais un magnifique ananas qui me faisait de l'oeil dans la corbeille de fruits et je me suis dit qu'une compotée d'ananas caramélisé à la vanille agrémenterai à merveille un petit tiramisu!!

Pour changer des traditionnels biscuits cuiller ou encore des boudoirs, j'ai profité du reste de meringue que j'avais concocté récemment, pour apporter un peu de croustillant à ce dessert. Je vous remet la recette des biscuits à la cuiller si vous préférez un dessert plus traditionnel.



La recette pour 4 personnes:

- 1 ananas
- 1 gousse de vanille de la Réunion
- 30g de sucre en poudre
- 3 oeufs
- 250g de mascarpone
- 120g de sucre

pour la meringue (à réaliser à l'avance):

- 2 blancs d'œufs
- 125g de sucre en poudre
- quelques gouttes de jus de citron

pour des biscuits cuiller (une trentaine) (si vous préférez..):

- 5 jaunes d'œufs
- 250g de blanc d'œufs (peser de façon précise!!)
- 125g de sucre
- 125g de farine
- 100g de sucre glace
- 50g de chocolat noir de couverture

LES BISCUITS A LA CUILLER

Battre les jaunes pendant 5 min avec 90g de sucre afin de les blanchir. Ajouter la farine et mélanger.

Monter les blancs en neige et les serrer avec les 35g de sucre restant.

Incorporer délicatement à l'aide d'une maryse les blancs en neige au mélange précédent.

Remplir une poche à douille lisse et dresser les biscuits sur une plaque munie d'une feuille de papier sulfurisée.

Saupoudrer de sucre glace et enfourner pendant 15 min à 180°C.

Laisser refroidir les biscuits sur une grille avant de les utiliser.

Faire fondre le chocolat au bain-marie et plonger la partie plate des biscuits dedans. Laisser sécher à l'air libre pendant 1 h minimum avant utilisation.

LA MERINGUE

Monter les blancs en neige avec le citron, progressivement en augmentant la vitesse du batteur au bout de 2min.

Lorsque les blancs commencent à devenir mousseux, ajouter d'un coup les 125g de sucre.

Continuer à battre jusqu'à la formation d'un bec d'oiseau.

Se munir d'une poche à douille et dresser les meringue sur une feuille de papier cuisson.

Enfourner à 90°C chaleur tournante pendant 1h20.

Vérifier la cuisson en cassant une meringue. Si le centre est mou, continuer la cuisson en fonction.

COMPOTÉE D'ANANAS CARAMELISÉ A LA VANILLE

Découper un ananas en petits cubes. Les mettre dans une casserole avec le sucre.

Gratter la gousse de vanille et ajouter les graines dans la casserole.

Chauffer à feu moyen jusqu'à caramélisation (~ 10-15 min) et évaporation de tout le jus.

Réserver au réfrigérateur.

LE TIRAMISU

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux jaune pâle.

Ajouter la mascarpone et mélanger.

Monter les blancs en neige bien ferme puis les incorporer délicatement à la mascarpone.

Préparer les verrines: déposer une couche d'ananas caramélisé au fond; recouvrir d'un peu de tiramisù. Ajouter des brisures de meringue puis recouvrir à nouveau de tiramisù.

Décorer à votre convenance.

Réserver quelques heures au réfrigérateur avant de déguster.