

Le Folio Croq'

Temps de préparation : 25 minutes Temps de cuisson : 40 minutes

Pour 7 personnes

Ingredients

Biscuit de Savoie

- 4 œufs
- 150g de sucre
- 40g de farine
- 60g de Maizena
- 2 sachets de sucre vanillé
- 40g d'écorces de citron confit
- 1 pincée de sel

Nougatine

- 50g d'amandes effilées
- 20g de graines de sésame
- 100g de sucre blanc
- 1 grosse cuillère à café de glucose
- ½ verre d'eau
- 20g de beurre
- 1 cuillère à café de vinaigre de Xéso.

Ananas rôti

- 1 ananas
- 100g de sucre
- 100g d'eau
- 7 étoiles d'anis

Préparation

Préchauffer le four à 180°

Séparer les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanc et mousseux.

Ajouter petit à petit la farine, la Maizena et le sucre vanillé *ainsi que le citron confit*

Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Ajouter ensuite délicatement les blancs en neige à la préparation aux jaunes d'œufs.

Verser la pâte dans un moule à manquer de 20 cm de diamètre (beurré et fariné s'il n'est pas en silicone).

Faire cuire 25 minutes à 180° puis 10 à 15 minutes à 200°.

Une fois le gâteau refroidi, couper 7 parts avec un emporte-pièce de 8 cm de diamètre.

Faire griller les amandes effilées et les graines de sésame et les piler grossièrement.

Faire chauffer le sucre avec l'eau dans une poêle, laisser bouillir un peu sans remuer, puis ajouter le glucose en mélangeant, ajouter le vinaigre et laisser colorer toujours en mélangeant. Ajouter le beurre puis les amandes et les graines de sésame.

Étaler très rapidement entre deux feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Faire rapidement, préformer le découpage à l'aide du même emporte-pièce que pour le gâteau et laisser refroidir.

Dans une casserole, préparer un sirop avec le sucre, l'eau et seulement 2 étoiles d'anis. Laisser épaissir à feu doux 5 min. Faire la même préparation à part avec les 5 autres étoiles d'anis qui serviront pour la déco finale.

Pendant ce temps, ôter la peau de l'ananas et le couper en 7 tranches de 1,5 cm puis retirer la partie centrale. Disposer les tranches dans un plat, arroser les du sirop d'anis et mettre à rôtir au four 30 minutes à 180° en arrosant et retournant de temps en temps. Laisser refroidir. Redécouper les rondelles avec l'emporte-pièce et réserver au réfrigérateur.

Assembler le cercle de nougatine, le biscuit de Savoie et la tranche d'ananas rôti puis déposer une étoile d'anis au centre.

Bonne dégustation !