



Cake moelleux Coco Ananas Mangue



Matériel : Guy Demarle utilisé :

Ingrédients :

1 petit ananas Victoria
1 petite mangue
1 citron vert (non traité ou bio)
120 g de sucre glace
45 g de noix de coco rapé
45 g de farine
3 g de levure chimique
110 g de blancs d'œufs (3 environ)
10 g de miel neutre
65 g de beurre fondu

Pour les fruits

½ gousse de vanille
3 cuillerées à soupe de rhum ambré
10 g de beurre
15 cl de jus d'orange (facultatif)

Pour le moule

10 g de beurre
15 g de sucre semoule

Recette

Peler l'ananas et le couper en dés d'environ 1 cm. Ouvrir la ½ gousse de vanille et prélever les grains. Faire revenir dans le beurre les dés d'ananas, le sucre, la vanille (grains prélevés et gousse vide). Lorsque les morceaux d'ananas sont un peu dorés y jeter le rhum et faire flamber. Réserver.

Peler la mangue et couper en dés d'environ 1 cm. Zester le citron vert et ajouter un peu de zeste de citron vert et arroser d'un peu de jus citron vert. Réserver.

Préchauffer le four à 170° et placer le moule sur une plaque perforée.

Mélanger le sucre glace, la noix de coco, la farine et la levure chimique. Ajouter les blancs petit à petit en prenant soin de ne pas former de grumeaux. Verser le miel dans le beurre et mélanger avec le reste de la préparation.

Afin d'obtenir une pâte croustillante autour du cake, beurrer le moule en silicone et verser la cassonade à l'intérieur de celui-ci en prenant soin de répartir le sucre sur toute la surface et vider le reste.

Verser la moitié de la pâte et déposer en alternance un cube d'ananas et cube de mangue. Puis verser le reste de la pâte et déposer à nouveau alternativement un cube d'ananas et un cube de mangue.

Faire cuire 25 minutes à 170°.

Pendant de ce temps, faites une salade avec le reste des fruits ; mélanger l'ananas, la mangue, le reste du jus de citron vert et les zestes. Vous pouvez ajouter un peu de sucre et de jus d'orange, mélanger et réserver.

Lorsque le gâteau est cuit le laisser refroidir dans le moule avant de démouler.

Servir le gâteau avec la salade de fruits au milieu.



Guy
Demarle

Vous pouvez me retrouver sur : <http://pascaleandco.canalblog.com/>