

## Brioche polonaise en verrine à l'ananas frais

Préparation : 1 h

Cuisson : 10 mn

Réfrigération : 2 h

Les ingrédients pour 8 personnes :

1 brioche pâtissière ( vous avez une recette sur le blog ICI )

150 g d'ananas frais ( j'en ai mis plus pour avoir une couche uniforme dans chaque verrine )

Pour le sirop :

70 g de sucre

1 citron vert

1 à 2 c à s de rhum

Pour la mousse :

20 cl de lait

1 gousse de vanille

3 jaunes d'oeufs

50 g de sucre

50 cl de crème liquide entière bien froide

3 feuilles de gélatine

Pour la meringue italienne

5 blancs d'oeufs

230 g de sucre

Facultatif : 4 fruits de la passion

Préparation du sirop :

Dans une casserole porter à ébullition 20 cl d'eau avec les 70 g de sucre. Ajouter le zeste du citron vert râpé finement et le rhum. Laisser refroidir.

Préparation de la mousse :

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole porter le lait à ébullition avec les graines de la gousse de vanille. Dans un saladier fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment et verser dessus le lait bouillant sans cesser de fouetter. Reverser le tout dans la casserole et faire épaissir sur feu doux en remuant sans cesse sans faire bouillir, ne pas dépasser 84° pour que les jaunes ne coagulent pas. Hors du feu ajouter la gélatine égouttée, bien mélanger et laisser refroidir.

Monter la crème liquide bien froide en chantilly dans un saladier lui-même froid. Ajouter délicatement la chantilly à la crème anglaise qui est presque froide.

Découper dans la brioche 16 tranches de 1 cm d'épaisseur et couper à l'emporte-pièce les tranches au diamètre des verrines. Répartir 6 tranches des les verrines et les imbiber de sirop. Étaler dessus la moitié de la mousse, recouvrir avec une autre tranche de brioche, l'imbiber de sirop. Parsemer de dés d'ananas, recouvrir du reste de mousse et mettre au réfrigérateur au moins 2h.

Préparation de la meringue italienne:

Dans une casserole faire un sirop avec le sucre et 5 c à s d'eau, monter à 118°. Dans la cuve d'un robot faire monter les blancs en neige puis verser le sirop en filet en fouettant . Laisser tourner le robot 10mn.

Allumer le grill du four. Si vous mettez du fruit de la passion en déposer un peu sur la mousse avant de mettre la meringue. Remplir une poche à douille avec une douille lisse avec la meringue et faire des cônes sur les verrines. Mettre les verrines sous le grill du four mais pas trop près du grill et surveiller jusqu'à légère coloration. Servir aussitôt.

Vin conseillé : un Côteaux-du-Layon

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>