

Gâteau au fromage, brunoise d'ananas à la badiane et vanille, coulis de fraise |

Recette pour 12 tapas

Description

Gâteau au fromage (sans gluten), brunoise d'ananas vanillée et saveurs anisées. Coulis de fraises fraîches.

Ingrédients

Gâteau au fromage

- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 150 Gr Sucre
- 500 Gr Fromage philadelphia
- 100 Gr Fécule de maïs
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 4 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 1 Pincée(s) Sel
- 50 Gr Sucre

Ananas

- 0.50 Unité(s) Ananas
- 500 Ml Sirop baumé
- 0.50 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 4 Unité(s) Anis étoilé

Fraises

- 500 Gr Fraise(s)
- 50 Ml Sirop baumé

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **360 F°**

Gâteau au fromage

Dans votre bol, à l'aide d'un fouet, mélangez jusqu'au blanchissement du sucre et des jaunes d'œuf. Ajoutez par la suite, le fromage et la fécule. Zestez le citron sur le mélange, continuez de bien mélanger. Faites monter vos blancs d'œuf en neige et serrez-les bien avec le sucre (50gr). Il ne vous reste plus qu'à incorporer vos blancs d'œuf dans le premier mélange, délicatement à l'aide d'une spatule. Chemisez votre moule de cuisson de beurre et de sucre, versez votre gâteau au fromage dedans. Placez dans le four pour une durée de 25 à 30 minutes. Laissez un peu refroidir avant de le démouler.

Brunoise d'ananas

Détaillez l'ananas en petits cubes (brunoise). Faites bouillir votre sirop durant 5 minutes avec les gousses de vanille grattées et l'anis étoilé. Arrêtez la cuisson et hors du feu mélangez votre brunoise avec l'ananas, laissez macérer jusqu'au refroidissement total.

Réservez le tout dans le frigo.

Coulis de fraises

Coupez vos fraises en quatre morceaux suivant la grosseur, placez-les dans un blender, ajoutez le sirop froid.

Mixez l'ensemble de manière à obtenir un beau coulis bien lisse, passez le tout dans un chinois fin, réservez-le au frigo.

Montage

Découpez un morceau de gâteau au fromage, déposez une belle cuillère de brunoise d'ananas, ajoutez le coulis.

Vous pouvez finaliser avec une belle feuille verte (menthe, basilic, estragon).

Bon appétit!