

GENOISE A L'ANANAS

Une génoise pour 8 à 12 parts

Compotée d'ananas (recette pour un ananas)

Sirop de punchage au kirsch

Pâte à glacer : produit disponible dans des magasins spécialisés, utilisé pour étancher le fond de l'entremet. A défaut, moins imbiber la couche inférieure de la génoise.

Pour la présentation : abricotine (ou à défaut confiture d'abricot), quelques ananas au sirop, quelques fruits confits (cerises par exemple), et des amandes effilées.

Découper la génoise en deux parties.

Au pinceau, étaler sous le dessous de la partie inférieure une mince couche de pâte à glacer (préalablement fondue au bain marie). Après durcissement, retourner la partie inférieure sur un carton rigide de même dimension (*le carton facilite les manipulations ultérieures de l'entremet*).

Imbiber copieusement (au pinceau) la génoise du sirop de punchage parfumé au kirsch (*la pâte à glacer permet de faire l'étanchéité avec le carton*).

Étaler une bonne couche de compotée d'ananas, recouvrir avec l'autre partie de la génoise, et imbiber à nouveau avec le sirop de punchage.

Présentation :

Lisser (« masquer ») avec une spatule le tour de l'entremet.

Abricoter le dessus et le tour de l'entremet.

Déposer des amandes effilées, préalablement torréfiées, sur le pourtour, jusqu'à mi-hauteur environ.

Sur le dessus, déposer « harmonieusement » des demi-tranches d'ananas au sirop et des fruits confits.