

ANANAS BANANA BREAD

@chefzanoni_simone

Cuisson dans une cocotte en fonte.

Ingrédients :

- 110 g de beurre doux mou.
- 220 g de cassonade.
- 2 œufs.
- 3 bananes très mûres.
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche.
- Les zestes d'1/2 orange bio ou non traitée.
- Les zestes d'une clémentine (ou d'une mandarine).
- 285 g de farine.
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude.
- 1/2 cuillère à café de sel.
- Un peu de poivre de Tasmanie ou de Timut.
- Un peu d'épices pour pain d'épices.
- 50 g de copeaux de chocolat au lait.
- 50 g de pistaches concassées.
- Du beurre et de la cassonade pour chemiser la cocotte en fonte.
- Un peu de sucre et de beurre pour caraméliser le gâteau.



Pour l'ananas caramélisé :

- 1 ananas.
- 60 g de sucre.

Pour la sauce caramel :

- La peau et le coeur de l'ananas.
- 100 g de sucre.
- 250 g de crème fraîche liquide.
- Une pincée de sel.

* Cuisson au four non ventilé à 180°C pendant une heure.

Préparation à effectuer la veille :

Four préchauffé à 180°C.

1/. Placer le beurre mou et la cassonade dans le bol d'un robot équipé du fouet ballon et mélanger le temps de réaliser les étapes suivantes.

2/. Retirer la peau et « les yeux » de l'ananas. Réserver la peau de l'ananas.

3/. Couper quatre belles tranches d'ananas et retirer la partie dure centrale à l'aide d'un emporte-pièce.

Réserver le coeur de l'ananas avec la peau.

4/. Dans une poêle anti-adhérente, réaliser un caramel à sec avec 60 g de sucre puis y disposer les tranches d'ananas afin de les caraméliser sur les deux faces.

Laisser cuire 3 à 4 minutes environ puis débarrasser et réserver au réfrigérateur.

5/. Dans une autre poêle verser 100 g de sucre et réaliser un caramel à sec puis y ajouter la peau et le coeur de l'ananas et faire caraméliser le tout.

Ajouter ensuite la crème fraîche liquide et une pincée de sel et laisser cuire doucement.

6/. Chemiser correctement une cocotte en fonte avec du beurre puis de la cassonade (comme pour réaliser un soufflé).

7/. Couper les bananes en morceaux et ajouter dans le bol du robot contenant le mélange beurre pommade et la cassonade puis ajouter les œufs un par un.

8/. Mélanger la farine, le sel et le bicarbonate de soude.

Réserver.



9/. Ajouter la crème fraîche épaisse dans le bol du robot et mélanger encore.

10/. Zester la clémentine et l'orange.

Concasser le poivre au mortier.

Réserver.

11/. Stopper le mélange dans le robot, le reste des étapes est fait à la main.

12/. Ajouter dans le bol du robot les zestes de clémentine et d'orange, un peu de poivre concassé et un peu d'épices pour pain d'épices.

13/. Ajouter en trois fois le mélange farine, sel et bicarbonate en le tamisant et mélanger correctement à l'aide d'une maryse.

14/. Incorporer les copeaux de chocolat et les pistaches concassées et mélanger encore délicatement.

15/. Sortir les tranches d'ananas du réfrigérateur et les disposer au fond de la cocotte précédemment chemisée (côté le plus coloré au fond de la cocotte). Si nécessaire, couper les tranches d'ananas.

16/. Verser le mélange réalisé au robot dans la cocotte sans trop appuyer afin de préserver le chemisage de la cocotte.

17/. Saupoudrer de sucre et ajouter quelques noisettes de beurre.

18/. Enfourner et cuire pendant environ une heure à 180°C.

19/. Passer au chinois le mélange de peau et de coeur d'ananas précédemment réalisé afin de récupérer la sauce caramel aromatisée et la faire refroidir au réfrigérateur. Il est possible de l'épaissir en la faisant bouillir.

20/. En fin de cuisson du gâteau, le laisser refroidir puis recouvrir de la sauce caramel avant de déguster.