GÂTEAU À L'ANANAS CONFIT

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1h 30

Réfrigération : 2h

4 personnes:

1 panetton

1 ananas frais

50 d'amandes effilées

3 cs de confiture d'abricot

2 cs de kirsh

20 cl crème fraîche

500 g de sucre en poudre

Quelques Cerises confites(facultatif)

1. Épluchez l'ananas et coupez-le en rondelles de 1 cm d'épaisseur.
2. Ôtez le centre avec un emporte pièce lisse de 3 cm
3. Faites fondre 500 g de sucre en poudre dans une casserole avec 75 cl d'eau. Portez à ébullition. Plongez-y l'ananas, laissez frémir 1 h30 à découvert. Égouttez et laissez refroidir sur une grille.
4. Coupez l'ananas en dés. Fouettez 20 cl de crème liquide. Prelevez 5 cl du sirop de cuisson et mélangez avec 2 cs de kirsch.
5. Faites blondir 50 g d'amandes effilées dans une poêle anti-adhésive.

6. Retirez la croûte sous le panettone et coupez à la base deux disques de 1 cm d'épaisseur avec un couteau-scie.
7. Posez un disque de panettone sur plat de service. A l'aide d'un pinceau, imbibe-le de la moitié du mélange au Kirsch.
8. Tartinez de crème fouettée, recouvrez de dés d'ananas confit.
9. Posez par dessus le second disque de panettone, imbibe-le de sirop, couvrez-le de crème fouettée et de dés d'ananas.
10. Badigeonnez le tour du gâteau avec de la confiture d'abricots.
11. Prenez les amandes dans votre main et appliquez-les fermement sur la confiture pour les coller.
12. Décorez éventuellement le dessus de quelques cerises. Confites.
13. Laissez reposer au moins 2 h au réfrigérateur.