# 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

#### Fraises

- 500 Gr Fraise(s)
- 50 Ml Sirop d'érable

#### **Préparation**

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

#### <u>Gâteau au fromage</u>

Dans votre bol, à l'aide d'un fouet, mélangez jusqu'au blanchissement du sucre et des jaunes d'oeuf. Ajoutez par la suite, le fromage et la fécule. Zestez le citron sur le mélange, continuez de bien mélanger. Faites montez vos blancs d'oeuf en neige et serrez-les bien avec le sucre (50gr). Il ne vous reste plus qu'à incorporer vos blancs d'oeuf 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 l'eau et le sucre durant 5 minutes avec le gousse de vanille grattée 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

#### <u>Ananas</u>

- 0.50 Unité(s) Ananas
- 0.50 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 250 Ml Eau
- 4 Unité(s) Anis étoilé
- 175 Gr Sucre

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

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!