

## Génoise à l'Ananas

**Ingrédients :**      *Pour 6 personnes*

- 100 g de farine
- 125 g de sucre
- 4 œufs entiers
- 1 sachet de sucre vanillé

**Préparation :**

- Mettre les œufs et le sucre dans un saladier, le poser sur une casserole d'eau chaude, fouetter jusqu'à atteindre 50°.
- Retirer le saladier, continuer à battre les œufs jusqu'à atteindre 30°.
- Ajouter la farine tamisée.
- Cuire à 180° pendant environ 30 min. Laisser refroidir.
- Couper la génoise dans l'épaisseur.
- Poser les ronds de gâteau dans 2 assiettes.
- Faire un sirop de punchage (100 g d'eau – 100 g de sucre) avec un parfum (kirch pour l'ananas).
- Mouiller les ronds puis passer de la confiture d'abricot.
- Poser des tranches d'ananas sur le premier rond.
- Poser le second rond sur le premier, puis comme précédemment puncher, confiture, ananas.
- Attendre quelques heures pour le déguster avec une Chantilly.
- Garder le jus des ananas, le réduire, mouiller les ronds de génoise avec.