Charlotte de Pompadour Label Rouge

Une recette de Domitille pour l'Association Pompadour Label Rouge

Cuisson : 25 min
Pour 4 personnes

Ingrédients

- 150 g de pommes de terre cuites en robe et refroidies
- 20 g de beurre liquéfié
- 2 jaunes d'œuf
- 1/2 zeste de citron râpé
- 0,5 dl de lait
- 2,5 blancs d'œuf
- 80 g de sucre
- 1 pincée de sel
- beurre pour les moules

Garniture

- 1 ananas
- 180 g de sucre,
- 2 c.s. de pistaches émincées.

Matériel

- 4 moules à soufflé de 8 à 9 cm de diamètre et de 4 cm de haut

Préparation

Râper finement les pommes de terre refroidies et pelées. Chauffer 20 g de beurre, juste pour le liquéfier. Brosser le citron sous l'eau chaude, l'éponger et râper la moitié de son zeste.

Dans une terrine, mélanger vivement au fouet les pommes de terre râpées, le beurre liquide, le zeste de citron, 2 jaunes d'œuf et le lait.

Battre d'autre part 2,5 blancs d'œuf en neige avec une pincée de sel en y incorporant peu à peu les 80 g de sucre. Verser cette neige sur l'appareil aux pommes de terre et incorporer délicatement en soulevant la masse à la spatule et en faisant tourner la terrine.

Beurrer les moules et les remplir. Détailler l'ananas en julienne Emincer ou concasser grossièrement les pistaches, mélanger à la julienne d'ananas.

Finitions

Préchauffer le four à 225° (th. 7). Y mettre les gâteaux à cuire pendant 18 à 20 min. Au sortir du four, laisser reposer les gâteaux pendant 2 min avant de les démouler. Réchauffer légèrement la julienne d'ananas et pistaches.

Présentation

Démouler les gâteaux au centre des assiettes à dessert et disposer autour la julienne tiède et, éventuellement, une boule de glace pistache ou vanille. Décorer avec une tranche de Pompadour rôtie et caramélisée.