**Biscuit caramel aux épices**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/04/Biscuit-caramel-aux-fruits-exotiques-avril-2009-101-copie.jpg) **Pour 8 Croquant-Gourmands :**  
**Le biscuit :**  
- **125g de beurre  
- 140 g de sucre semoule + 30 g pour le caramel  
- 20 g de crème fleurette  
- 3 œufs  
- 50 g de Maïzena  
- 40 g de farine  
- 1 pincée de 4 épices - ¼ de càc de cannelle**  **Le sirop :**- **½ litre d'eau  
- 70 g de sucre semoule  
- 1 lamelle de zeste de citron vert  
- 2 lamelles de zeste d'orange  
- 1 gousse de vanille**   
**- 8 grains de poivre - 8 grains de coriandre  
- 1 pincée de cannelle** **- 1 pincée de gingembre  
- 1 petit bouquet de menthe  
- l'intérieur d'1 fruit de la passion  
Les fruits :**  
- **½ ananas - 2 oranges - 2 bananes - 1 kiwi - 1 carambole  
La mousse et le décor :**  
**- 3 feuilles de gélatine   
- 220 g  (150 g + 70 g) de crème fleurette   
- 1 càs de rhum blanc   
- 80 g de noix de coco râpée**

**1 moule à manqué de 20 cm de diamètre beurré et fariné ou chemisé de papier cuisson.  
Préchauffer le four à 180°C.**

**Le Biscuit :**Commencer par préparer le caramel en faisant chauffer 30 g de sucre à sec dans une petite casserole.  
Lorsqu'il atteint une jolie couleur blond foncé, ajouter hors du feu 20 g de crème (**attention aux projections**) pour décuire le caramel.  
Remuer et remettre sur feu doux pour bien fondre le caramel. Réserver.  
Travailler le beurre ramolli avec 140 g de sucre semoule et ajouter 40 g de caramel tiédi. Bien fouetter.  
Incorporer les œufs un à un toujours en fouettant puis la farine tamisée avec la Maïzena et les épices.  
Verser la pâte dans le moule et faire cuire pendant 25 à 30 min.  
Vérifier la cuisson. Démouler sur une grille et laisser refroidir.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Le Sirop :**Mélanger tous les ingrédients dans une casserole.  
Porter à ébullition.  
Retirer du feu et laisser infuser un bon ¼ d'heure.  
**Les Fruits :**Couper le ½ ananas en 4 tranches.  
Retirer l'écorce et la partie fibreuse du centre.  
Couper la chair en lamelles.  
Peler les oranges en vif et retirer les suprêmes.  
Les déposer dans un saladier avec les tranches d'ananas. Presser au-dessus les membranes des oranges pour recueillir tout le jus.  
Ajouter les bananes en rondelles.  
Filtrer le sirop au-dessus des fruits.  
Laisser macérer 30 minutes au minimum.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**La Mousse de Fruits :**Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide.  
Mixer 250 g de fruits égouttés.  
Faire chauffer 2 cuillerées de purée de fruits et y faire fondre la gélatine. Ajouter le rhum.  
Monter 150 g de crème liquide en Chantilly puis l'incorporer à la mousse de fruits.  
**Le Montage de l'Entremets biscuit caramel aux épices :**Poser un carton sur un plat et poser dessus le cercle à pâtisserie.  
Partager le gâteau en 2 tranches.  
Déposer dans le fond du cercle une abaisse de biscuit. La parfumer de sirop de macération à l'aide d'un pinceau.  
Étaler la moitié de la mousse de fruits, puis déposer des morceaux de fruits (en réserver quelques uns pour la décoration).  
Couvrir du reste de mousse.  
Poser le deuxième disque de biscuit et l'imbiber de sirop au pinceau.  
Entreposer l'entremets au réfrigérateur pendant 2 heures au minimum et de préférence une nuit.  
**La Finition :**Retirer le cercle.  
Battre 100 g de crème en chantilly et en badigeonner le dessus et les côtés du biscuit.  
Saupoudrer l'ensemble de noix de coco râpée.  
Décorer le dessus des fruits réservés et de tranches de carambole et de kiwi.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifServir le Biscuit caramel aux épices bien frais.