

ANANAS RÖTI, ACIDULE, GLACE

Gelée de citron vert et jus de passion tiède

Pour 10 personnes :

PREPARATION DU SORBET ANANAS :

73 g d'eau
68 g de sucre
17 g de glucose en poudre
300 g de pulpe d'ananas
27 g de jus de citron vert

Préparer un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose. Le refroidir. Broyer la pulpe d'ananas dans un mixeur avec le jus de citron vert. La mélanger avec le sirop froid. Réserver au congélateur ou réserver dans un bol pacojet.

PREPARATION DE LA GELEE DE CITRON VERT ET ANANAS:

230 g de jus de citron vert
135 g de sucre
1/2 gousse de vanille
2g de pectine NH
100 g de brunoise d ananas
1 zeste de citron vert

Dans une casserole, mélanger le jus de citron vert, 120 g de sucre et la gousse de vanille grattée. Cuire pendant 10 minutes. Mélanger le reste du sucre (15 g) avec la pectine et l'ajouter. Laisser bouillir pendant 2 minutes. Débarrasser dans un bol et réserver au réfrigérateur.

Tailler la chair d'ananas en brunoise de 5 mm. La réserver.

PREPARATION DE LA CREME BRULEE VANILLE

2 gousses de vanille
400 g de crème liquide
100 g de jaunes d'œufs
64 g de sucre

Faire bouillir la crème avec les gousses de vanille grattées. Laisser infuser 10 minutes puis retirer les gousses. Blanchir les jaunes et le sucre. Verser la crème sur les jaunes en mélangeant bien. Passer le tout au chinois. Avec une écumoire, retirer la mousse qui peut s'être formée à la surface. Répartir cet appareil dans les dix récipients, type assiette creuse, dans lesquelles on enverra le dessert. Les cuire au four ventilé à 95° pendant 30 minutes. Réserver au frais dans les cercles.

PREPARATION DE L'EMULSION A LA VANILLE

300 g de lait
30 g de sucre
1 gousse de vanille

Mélanger le lait, le sucre et la gousse de vanille grattée. Chauffer jusqu'au frémissement. Retirer la gousse de vanille. Réserver au frais.



PREPARATION DU JUS DE PASSION VANILLE

2 gousses de vanille
300 g de jus de fruit de la passion
150 g de gelée de citron vert

Gratter les gousses de vanille. Les mélanger avec le jus de fruit de la Passion et la gelée de citron vert. Réserver ce jus au frais.

PREPARATION DE L'ANANAS ROTI

800 g d'ananas victoria épluché
20 g de beurre
100 g de sucre
1 gousse de vanille
100 g de jus de fruit de la passion
30 g de Malibu

Couper les ananas épluchés en quatre dans le sens de la longueur. Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter le sucre et la gousse de vanille grattée. Rôtir les quartiers d'ananas de tous côtés, pendant 10 minutes en les enrobant bien de caramel. Déglacer avec le jus de fruit de la passion, réduire. Déglacer ensuite avec le Malibu. Laisser refroidir. Couper les quartiers d'ananas en tranches de 3 mm d'épaisseur. Les ranger en rosace dans dix cercles de 9 cm de diamètre.

FINITION ET PRESENTATION

Ananas réservé
100 g de gelée de citron vert
Zeste de citron vert râpé
Assiette avec la crème brûlée
Rosace d'ananas rôti
Emulsion vanille
Jus de passion vanillé
Sorbet ananas
Pétales d'ananas séchées

Réchauffer le jus de Passion vanillé pendant 30 secondes au micro ondes.

Mélanger la brunoise d'ananas réservée avec 100 g de gelée de citron vert et le zeste de citron vert râpé. La disposer sur la crème brûlée. Dresser la rosace d'ananas rôti par-dessus en la centrant au plus juste.

Chauffer à 60° l'émulsion vanille dans une casserole. La faire mousser avec un mixeur à main et la répartir autour.

Ajouter une quenelle de sorbet ananas. Couper les chips d'ananas en deux. En piquer trois moitiés.

Verser le jus de passion dans un petit pot, le servir à part.