

CRÈME À L'ANANAS ET SA COURONNE D'ANANAS

Ingrédients pour 6/8 verrines :

15 cl de crème liquide
50 g de sucre de canne cristallisé
5 cl + 10 cl de jus d'ananas
2 cuillères à soupe de rhum blanc
1 jus de citron vert
5 cl de jus de fruit de la passion
1 ananas Victoria et 1 ananas de la Martinique
1/2 cuillère de poudre de cardamome
3 cuillères à soupe de gelée d'ananas faite avec du sucre de canne cristallisé, du jus d'ananas réduit et du gélifiant.

Ustensiles :

Un robot-mixeur
Une centrifugeuse
Un grand verre
Une casserole
Un grand couteau
Une "Maryse" ou un petit fouet à main

Eplucher l'ananas de la Martinique et enlever le centre ligneux. Le passer à la centrifugeuse, recueillir le jus dans un grand verre et le garder en attente au frais.

Verser la crème liquide bien froide dans le bol inox du robot et la monter en chantilly très ferme en ajoutant à la fin le sucre en poudre. Incorporer ensuite la moitié du jus de citron de vert, le jus d'ananas, le jus de fruit de la passion et le rhum blanc. Fouetter encore quelques instants et réserver au froid dans une poche à douille.

Eplucher l'ananas Victoria et le couper en tranche d'1 cm d'épaisseur, puis en dés de 1 cm de côté. Dans une casserole, faire revenir à feu doux les dés d'ananas, le jus de citron vert et la cardamome pendant 5 minutes. En fin de cuisson incorporer la gelée d'ananas.

Dresser en couches dans les verrines, de la crème d'ananas, de la compote d'ananas et de la crème d'ananas. Réserver au frais pendant au moins une heure.

Au moment de servir, surmonter la verrine d'une petite tuile au gomasio.