



« Carpaccio d'ananas et sa crème brûlée en botte de paille »

4-6 personnes

200 grs de miel, 200 grs de sucre, 120 grs d'eau, vanille, 15 grs de badiane, 10grs de poivre de séchouan, ½ litre de crème liquide, 8 jaunes d'œufs, 2 blancs d'œufs, 110 grs de sucre semoule, 2 cu. à café de Grand Marnier, Kadaïf et un ananas.

Le sirop :

200 grs de miel, 200 grs de sucre, 120 grs d'eau, vanille, 15 grs de badiane et 10grs de poivre de séchouan.

Mélanger l'ensemble des ingrédients. Placer la préparation sur un feu vif jusqu'à l'ébullition, puis laisser réduire à feu doux.

Verser la préparation sur les fines tranches d'ananas et placer la préparation au frais.

L'ananas :

Couper l'ananas de la façon suivante : couper dans un premier temps la tête et le pied permettant ainsi de bien asseoir votre fruit sur le plan de travail. Dans un second temps, à l'aide d'un couteau, éplucher de haut en bas en épaisse lamelle pour bien retirer tous les yeux. Trancher en fines lamelles pour obtenir votre carpaccio.

Placer les tranches les unes après les autres dans un plat. Napper l'ensemble de sirop et réserver au frigo.

Les crèmes brûlées en botte de paille :

½ litre de crème liquide, 8 jaunes d'œufs, 110 grs de sucre semoule, 2 cu. à café de Grand Marnier et Kadaïf.

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter la crème et le Grand Marnier à la préparation. Verser dans des petits moules. Cuire 10-12 minutes dans un four à 100°. Après la cuisson, laisser refroidir et réserver au congélateur.

Plonger les crèmes brûlées dans le blanc d'œuf puis dans le Kadaïf préalablement émincé. Faire frire dans une huile à 170°. Dresser aussitôt.

Le dressage :

Sur une assiette, dresser 5-6 tranches d'ananas. Arroser légèrement avec le sirop. Placer vos bottes de paille (2-3 par personnes). Accompagner d'une boule de sorbet passion. Pour la décoration vous pouvez conserver les feuilles de l'ananas, y mettre quelques fraises et des copeaux de chocolat.

Suggestion vin : Champagne ou rosé pétillant d'Alsace

Recette proposée par :

Nadine WALT

Hôtel BURNEL La clé des Champs

22, rue Jeanne d'Arc

88500 ROUVRES-EN-XAINTOIS

03.29.65.64.10