

Brunoise d'ananas mariné à la coriandre, crème légère au poivre et amandes effilées

Recette pour 36 Tapas

Description

Verrines de petits dés d'ananas marinés à cru avec un peu de jus de lime, du sucre et de la coriandre fraîche ciselée, décorée d'une touche de crème pâtissière allégée à la crème montée au poivre noir et de quelques amandes effilées pour le croquant.

L'astuce du chef

Vous pouvez varier les parfums de la crème légère : vanille, eau de fleur d'oranger, poivre long, cannelle...

Ingrédients

Pour la brunoise d'ananas mariné à la coriandre

- 1 Unité(s) Ananas
- 15 Ml Jus de lime
- 50 Gr Sucre
- 4 Brin(s) Coriandre fraîche

Pour la crème légère au poivre

- 15 Gr Farine de blé
- 30 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Oeuf
- 130 Gr Lait
- 120 Gr Crème 35% à fouetter
- 5 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin

Pour la garniture

- 30 Gr Amandes effilées

Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

Préchauffez votre four à 350.00 F°

Temps de repos ? **60.00 mins**

Mise en place

Coupez la chair d'ananas en brunoise. Ciselez la coriandre. Faites dorer les amandes effilées au four quelques minutes.

Préparation pour la crème légère au poivre

Dans une petite casserole, portez le lait à ébullition, assaisonnez de quelques tours de poivre du moulin.

Battez l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la farine et mélangez.

Versez la moitié du lait bouillant sur le mélange œufs et sucre, mélangez bien et remettez à cuire dans la casserole pendant 3 min après reprise de l'ébullition en fouettant constamment.

Versez sur une plaque tapissée de papier film, recouvrez de papier film et laissez refroidir au réfrigérateur.

Montez la crème liquide à l'aide d'un fouet. Fouettez la crème pâtissière refroidie pour la lisser.

Délicatement ajoutez 1/3 de la crème fouettée à la crème pâtissière puis incorporez le reste.

Préparation de la brunoise d'ananas marinée à la coriandre

Mélangez les dés d'ananas avec la coriandre ciselée, le sucre et la lime et laissez mariner au frais au moins 1 heure.

Dressage de vos verrines

Au fond d'une verrine, placez un peu de brunoise d'ananas mariné. Dressez un peu de crème légère à l'aide d'une poche à pâtisserie et saupoudrez de quelques amandes dorées.

Bon appétit!