

Salade d'ananas à la lime, glace poivrée, terreau de chocolat, espuma de coco |

Recette pour 4 personnes

Description

Un dessert efficace, tout en fraîcheur, qui peut aussi traverser les saisons.

Sans modération...

L'astuce du chef

Attention avec l'utilisation du siphon, hors de la portée des enfants.

Ingrédients

Salade d'ananas

- 0.50 Unité(s) Ananas
- 1 Unité(s) Gousse de vanille
- 1 Unité(s) Lime
- 1 Cuil. à thé Sucre
- 0.50 Cuil. à thé Huile d'olive

Terreau de chocolat

- 65 Gr Poudre d'amande
- 65 Gr Poudre de noisette
- 100 Gr Sucre
- 35 Ml Eau
- 15 Gr Cacao en poudre

Accompagnements et finitions

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin
- 1 Cuil. à soupe Cacao en poudre

Espuma de coco

- 160 Gr Purée de coco
- 40 Gr Crème 35% à fouetter
- 10 Gr Malibu
- 1 Unité(s) Cartouche de gaz

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**
- Temps de repos **60 mins**

Salade d'ananas

Récupérez les zestes de lime et le jus. Épluchez et taillez l'ananas en brunoise d'un demi-centimètre carré. Taillez la gousse et récupérez les graines de vanille.

Dans un bol, mélangez le jus de lime, les graines de vanille, le sucre et l'huile d'olive.

Ajoutez-y la brunoise d'ananas avec les zestes de lime, mélangez délicatement.

Terreau de chocolat

Dans une casserole, versez l'eau en premier puis ajoutez le sucre sans toucher les bords. Placez délicatement la casserole sur un feu fort, portez le tout à ébullition durant 3 minutes. Hors du feu, ajoutez dans la casserole vos poudres d'amande et de noisette torréfiées ainsi que la poudre de cacao. Mélangez bien à l'aide d'une spatule de bois. Assurez-vous que le mélange soit bien enrobé de

sucre, cassez les plus gros morceaux avec la spatule. Étalez la poudre sur une plaque pour la refroidir, laissez-la à l'extérieur.

Espuma de coco

Mixez tous les ingrédients ensemble, passez au chinois étamine, versez dans un siphon, ajoutez les cartouches de gaz.

Gardez la bouteille couchée dans le réfrigérateur.

Montage

Dans une assiette creuse ou un bol, déposez au fond la salade d'ananas, dessus, déposez la boule de glace vanille, donnez de bon coup de moulin à poivre.

Ajoutez le terreau de chocolat, recouvrez le tout de l'espuma de coco, saupoudrez légèrement de cacao.

Bon appétit!