

Steak d'ananas au sirop de cardamome, caramélisés sur le grill, crumble de romarin et pacane, glace à la vanille |

Recette pour 4 personnes

Description

Une recette simple et délicieuse! Les invités seront ravis!

L'astuce du chef

La cuisson peut être réalisée dans un four conventionnel aussi.

Ingrédients

Crumble Romarin

- 55 Gr Farine
- 50 Gr Sucre
- 25 Gr Noix de pécan
- 1 Branche(s) Romarin
- 50 Gr Beurre

Ananas Grillés

- 0.50 Unité(s) Ananas
- 60 Gr Sucre
- 50 Ml Eau
- 3 Grain(s) Cardamome

Crème glacé

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **475 F°**

Préparation du crumble

Placez tous les ingrédients dans un bol et ajoutez le beurre (froid) coupé en petits cubes. Travaillez la pâte à la main et une fois de beaux grains obtenus lors du malaxage, étalez la préparation sur une plaque recouverte de papier parchemin. Cuire environ 12 minutes en brassant le crumble toutes les 4 minutes. Laissez refroidir.

Ananas

Dans une petite casserole, combinez l'eau, le sucre et la cardamome écrasée, apporter à ébullition. Arrêtez aussitôt, laissez sur le comptoir.

Pelez et couper l'ananas en rondelles (0.5 cm) À l'aide d'un pinceau, nappez les tranches d'ananas du sirop de cardamome.

Sur un grill très chaud, caraméliser les rondelles d'ananas jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Idéalement faites en sorte de les marquer joliment.

Avant le service, retirez le noyau central de la tranche d'ananas.

Dressage

Sur une assiette plate, placez une tranche d'ananas. Déposez au centre une belle boule de glace, avec un bon tour de poivre du moulin dessus.

Garnir avec une belle portion de crumble. Arrosez l'ensemble d'un beau filet d'huile d'olive.

Bon appétit!