

ANANAS RÔTI AU MIEL D'ÉTÉ, FLAMBÉ AU GIN DISTILOIRE, SORBET AU CÉDRAT CONFIT

une recette de Jérémie Bouzseau

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

ANANAS RÔTI

- Ananas : 1 pièce
- Miel d'été : 100 g
- Poivre blanc : 3 tours du moulin
- Gin Distiloire : 80 g
- Eau : 80 g

CRÈME LÉGÈRE AU CÉDRAT CONFIT

- Crème à 35 % : 300 g
- Mascarpone : 60 g
- Chocolat blanc : 80 g
- Feuille de gélatine : 2 g
- Un morceau de cédrat confit ou en Marmelade : 30 à 50 g

SORBET CITRON JAUNE - CÉDRAT

- Sucre : 150 g
- Eau : 240 g
- Jus de citron : 110 g
- Eau : 90 g
- Limoncello ou vodka : 50 g
- Un morceau de cédrat confit ou en Marmelade : 50 à 90 g

PAIN DE GÈNES

- Pâte d'amande à 70 % : 100 g
- Œufs : 100 g
- Sucre semoule : 45 g
- Lait : 5 g
- Farine : 30 g
- Levure chimique : 1 g
- Beurre : 30 g
- Beurre pour le moule : 20 g

SABLÉ AUX AMANDES

- Farine type 55 : 187 g
- Levure chimique : 2 g
- Sucre semoule : 90 g
- Poudre d'amandes : 50 g
- Beurre pomade : 95 g
- Zeste d'orange non traitée : 1
- Zeste de citron non traité : 1
- Jaunes d'œufs : 2 (40 g)
- Œuf : 1
- Limoncello : 25 g



MONTAGE ET FINITIONS

- Kiwi : 1 pièce
- Sucre roux : 20 g
- Étoiles en sucre et autres paillettes comestibles

- Feuilles de sauge-ananas, de coriandre et pétales de soucis

RÉALISATION

La veille - très important

CRÈME LÉGÈRE AU CÉDRAT CONFIT

- Mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
- Faire bouillir la crème et dès qu'elle commence à bouillir, la verser dans un blender sur le chocolat blanc.
- Ajouter la gélatine essorée, fermer le couvercle et mixer.
- Ajouter les morceaux de cédrat confit (ou la Marmelade), le mascarpone et mixer à nouveau.
- Verser dans un bol, et réserver au réfrigérateur au moins une nuit.

SORBET CITRON JAUNE - CÉDRAT

- Préparer un sirop avec les 150 g d'eau et les 150 g de sucre en faisant bouillir le mélange pendant 2 min environ.
- Laisser refroidir complètement.
- Presser les citrons de manière à obtenir 110 g de jus et ajouter le zeste.
- Mélanger citron et zestes.
- Ajouter le sirop, mélanger et réserver au réfrigérateur pendant au moins une nuit pour que le mélange soit le plus froid possible avant de le turbiner.

ANANAS RÔTI AU MIEL D'ÉTÉ, FLAMBÉ AU GIN DISTILOIRE, SORBET AU CÉDRAT CONFIT

La veille – de préférence

PAIN DE GÈNES

- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- Dans un mixeur de petite taille, mélanger la pâte d'amande en ajoutant les œufs au fur et à mesure.
- Placer la préparation dans un batteur muni du fouet et émulsionner avec le sucre et le lait.
- Tamiser la farine et la levure et les ajouter.
- Faire fondre le beurre à 45 °C dans une casserole puis l'ajouter.
- Étaler sur une plaque de cuisson (ou dans un grand moule de silicone rectangle) à un centimètre d'épaisseur maximum.
- Cuire 12 à 15 min en fonction du four à 160 °C (th.5).
- Une fois refroidi, détailler des rectangles à l'aide d'un couteau à dents de la longueur de l'ananas et de 1,5 cm de large environ.

SABLÉ AUX AMANDES

- Tamiser ensemble la farine et la levure.
- Dans le bol du robot muni de la feuille, mélanger la farine, le sucre et la poudre d'amandes.
- Puis ajouter le beurre en pommade et les zestes d'agrumes râpés.
- Tourner à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit assez finement sablé.
- Incorporer ensuite le jaune d'œuf, l'œuf et le limoncello.
- Arrêter de travailler la pâte dès qu'elle est lisse et la mettre en boule.
- Puis l'étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 3 mm.
- Réserver la pâte au frais pour au moins 30 min.
- Ensuite, découper la pâte avec des emporte-pièces de formes de votre choix (sapin, feuille exotique, bonhomme de neige, étoile etc.).
- Préchauffer le four à 160 °C. Beurrer et fariner une plaque. Y déposer tous ces sablés. Les cuire pendant 10 à 15 min jusqu'à ce qu'ils soient joliment dorés.
- Les débarrasser et les réserver au sec sur une grille.

Le jour du repas

SORBET CITRON JAUNE - CÉDRAT

Si vous avez une turbine :

- Lancer la turbine à glace ou la sorbetière.

Si vous avez un thermomix :

- Faire congeler cette préparation dans des moules de silicone (type mignardises) environ six heures avant de les mixer avec le thermomix, pour réaliser le sorbet.

CRÈME LÉGÈRE AU CÉDRAT CONFIT

- Fouetter le tout pour obtenir une crème chantilly onctueuse.
- Verser délicatement la chantilly dans une poche à douille avec une grosse douille étoilée (j'ai mis la numéro 12).
- Réserver au frais.

POUR L'ANANAS RÔTI

- Éplucher entièrement l'ananas.
- Le détailler en quartier et ôter le cœur (indigeste et très fibreux) sur 1 à 2 cm.
- Dans la longueur, couper alors les quartiers en 2.
- Dans une poêle anti-adhésive, faire caraméliser le miel et ajouter les ananas.
- Lorsque ceux-ci sont bien colorés (environ 4 min de chaque côté), déglacer avec l'eau, puis le Gin, flamber et poivrer.
- Stocker sur la tranche dans un plat de réchauffe (allant au four).

PRÉPARATION DES FINITIONS

- Détailler le kiwi et le reste de l'ananas frais et non rôti en petits dés de 5 mm sur 5 mm.
- Sucrez légèrement au sucre roux et mélanger vigoureusement.

Au moment de servir

ANANAS RÔTI

- Quinze minutes avant de servir, mettre le plat d'ananas au four à 150 °C.

DRESSAGE

Dans les assiettes

- Déposer des bandes de pain de gènes.
- Réaliser 5 rosaces de crème légère au citron cédrat.
- Fixer le sablé avec un peu de caramel au miel pour qu'il ne glisse pas.
- Napper les bandes de pain de gènes avec ce même caramel.
- À l'aide d'un petit emporte-pièce déposer un petit montage de dés de fruits.
- Déposer délicatement les ananas sur le pain de gènes.
- Décorer avec les feuilles, les pétales et les étoiles en sucre.
- Avec une cuillère en argent ou très épaisse (mais en tout cas bien chaude) travailler le sorbet un instant et former une quenelle de sorbet Citron jaune – cédrat.
- Déposer délicatement cette quenelle sur le sablé aux amandes.
- Servir aussitôt.

Partagez vos réalisations
sur Instagram avec : #adbalamaison

 annedebretagne.laplainesurmer