



Ananas rôti aux épices et feuilleté exotique

Ananas rôti aux épices (pour 4 personnes)

- 1 ananas bien mûr
- 4 c à s de miel
- 4 clous de girofle
- 2 fleurs de badiane (anis étoilé)
- 1 gousse de vanille " Bourbon "
- Le zeste d'une orange blanchi
- Le jus de deux citrons verts
- 80 g de beurre doux
- 4 coquilles de glace vanille

Préparation

1/ Dans une poêle, mettez le miel, la gousse de vanille fendue en deux, les épices (les fleurs de badiane et les clous de girofle), le zeste d'orange et le jus des citrons verts. Laissez cuire tout doucement et faites-en un sirop.

2/ Pelez l'ananas à vif. Tranchez-le en fines rondelles de 2 mm. Prélevez les cœurs.

3/ Lorsque le sirop est à point, faites revenir les tranches d'ananas dans le sirop jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

4/ A ce moment, dressez-les sur assiette, nappez de sirop et servez avec une coquille de glace vanille.



Feuilleté exotique (pour 4 personnes)

- 2 pâtes feuilletées
- 1 mangue bien mûre
- 1 papaye bien mûre
- 2 kiwis bien mûrs
- 1 grenade
- 1 goyave
- 150 g de mascarpone
- 2,5 dl de crème chantilly
- 3 blancs d'oeufs
- 1 jaune d'oeuf
- 50 g de sucre fin
- 30 g de sucre vanillé
- Le jus d'un citron vert
- 12 feuilles de menthe fraîche
- 1 gousse de vanille " Bourbon "

Préparation du feuilleté

1/ Coupez un long rectangle de pâte feuilletée. Bordez-le d'un ruban de pâte. Passez-le au jaune d'oeuf et cuisez-le dans un four à 180°C jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

2/ Pendant ce temps, épluchez et détaillez tous les fruits en dés pas trop petits. Saupoudrez-les de sucre vanillé et du jus de citron vert. Mélangez et réservez au frigo.

3/ Dans un saladier, battez les blancs en neige avec les 50 g de sucre fin. Incorporez-les ensuite au mascarpone que vous aurez passé au fouet. Faites de même avec la chantilly et réservez.

4/ Lorsque votre feuilleté est cuit, sortez-le du four et laissez-le refroidir complètement.

5/ Au moment de servir, répartissez la crème sur le feuilleté. Garnissez avec le mélange de fruits et ajoutez les rondelles de kiwis et les pépins de grenade par-dessus.

6/ Coupez en parts égales, dressez sur assiette et saupoudrez de sucre glace et de menthe fraîche ciselée.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_ananas-roti-aux-epices-et-feuille-exotique?id=8171287&emissionId=5931