

# Max & VÉNUS

## Ananas rôti au rhum et espuma coco

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 ananas frais
- 750 cl d'eau
- 400 gr de sucre roux
- 2 gousses de vanille
- 5 zestes d'orange
- Le jus d'1 citron et d'1 orange
- 20 cl de rhum brun
- 500 gr de purée de coco (congelée) ou lait de coco en boîte solide
- 500 gr de sucre roux
- ½ litre d'eau
- 1 feuille de gélatine
- Copeaux de coco fraîche pour la déco

### Préparation

#### *Sirop de rhum et fruits*

1. Réalisez un sirop en faisant chauffer l'eau et le sucre brun ;
2. Ajoutez les zestes et le jus de l'orange et du citron. Grattez les gousses de vanille et ajoutez les grains et les gousses.
3. Faites infuser à feu très doux.

### L'ananas

1. Epluchez l'ananas soigneusement en le laissant entier et immergez-le dans le sirop ;
2. Laissez cuire 45 minutes à feu doux en retournant régulièrement. Réservez au frais.

### Espuma de coco

1. Faites un sirop avec 500 gr de sucre et ½ litre d'eau ;
2. Délayez-y la purée de coco ;
3. Ajoutez-y la feuille de gélatine préalablement plongée dans l'eau froide et essorée. Placez le mélange dans un siphon et réservez au frais.

### Le dressage

1. Coupez l'ananas en demi tranches et dressez-les sur assiette à la verticale ;
2. Garnissez de copeaux de coco fraîche et d'espuma à la coco.

**Bon appétit**