

## Crèmes

# Crème prise au thé vert, brochette d'ananas rôti à la citronnelle



**3h**   **15 min**   **25 min**   **2h20**   **554**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la crème au thé vert

1 c. à soupe **Thé**  
125 g **Lait demi-écrémé**  
350 g **Crème liquide (fleurette)**  
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
100 g **Sucre semoule**

### Ingrédients pour les brochettes d'ananas

1 **Ananas**  
2 **Bâton de citronnelle**  
100 g **Sucre roux**  
10 g **Beurre**

## Étape 1

### Préparation de la crème

- 1 Verser la crème dans une casserole et porter à ébullition.
- 2 Casser les oeufs au dessus d'un saladier, ajouter les jaunes d'oeufs puis le sucre en poudre. Fouetter pour blanchir le mélange.
- 3 Ajouter le thé vert et fouetter. Verser le lait froid et fouetter.
- 4 Verser la crème chaude dans le mélange tout en fouettant.

## Étape 2

### Cuisson de la crème

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.5/6).
- 2 Placer un chinois sur un verre mesureur puis filtrer la crème. Disposer une feuille de papier sulfurisé au fond d'un plat et poser des ramequins avant de les remplir avec la crème.
- 3 Verser de l'eau chaude dans le plat pour une cuisson au

bain-marie. Enfourner pendant environ 25 minutes selon la puissance du four.

- 4 Sortir le plat du four et disposer les ramequins sur une assiette. Laisser tiédir pendant une vingtaine de minutes à température ambiante, puis les placer au réfrigérateur pendant 2 heures.

### Étape 3

#### Préparation de l'ananas

- 1 A l'aide d'un couteau éminceur, ôter le plumeau et la base de l'ananas, puis le peler à vif.
- 2 Couper des batons épais d'ananas, retirer le centre, partie dure et fibreuse qui n'est pas agréable à manger.
- 3 Tailler le bâton de citronnelle en petites tiges à peine plus longues que les bâtonnets d'ananas. Couper les tiges en quatre dans la longueur, puis piquer les morceaux d'ananas avec.

### Étape 4

#### Cuisson de l'ananas

- 1 Paner les brochettes d'ananas dans une assiette de sucre roux.
- 2 Faire chauffer une poêle sur feu moyen. Lorsqu'elle est chaude, disposer les brochettes d'ananas et les faire caraméliser.
- 3 Retourner les brochettes pour les faire colorer sur toutes les faces.
- 4 Lorsque les brochettes blondissent, ajouter du beurre et en arroser ces dernières.
- 5 Ôter de la poêle quand elles sont bien dorées, réserver sur une assiette.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Sortir les crèmes du réfrigérateur. Décorer une assiette avec du thé vert, déposer un ramequin dessus.
- 2 Disposer deux brochettes sur chaque ramequin et servir.