

Autres desserts aux fruits

Ananas en millefeuilles



3h35

TEMPS TOTAL

35 min

PRÉPARATION

3h

CUISSON

0

REPOS

216

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'ananas

1 **Ananas**
4 dl **Sorbet**
25 g **Sucre roux**
40 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Gousse(s) de vanille

Ingrédients pour le sirop

300 g **Eau**
250 g **Sucre semoule**

Étape 1

Réalisation du sirop

- 1 Verser l'eau et le sucre dans une casserole et porter le tout à ébullition.
- 2 Le sirop est prêt lorsque le sucre s'est totalement dissout dans l'eau.
- 3 Après ébullition, couper le feu et laisser la casserole de côté.

Étape 2

Préparation des chips d'ananas

- 1 Préchauffer le four à 70°C (Th.2).
- 2 Commencer par éplucher l'ananas à l'aide d'un couteau scie en parant les deux extrémités puis en le pelant à vif.
- 3 Couper de fines tranches d'environ 2 à 3 mm à la mandoline.
- 4 Prévoir trois tranches par personne plus quelques unes au cas où il y aurait de la casse.
- 5 Plonger les tranches d'ananas une par une dans le sirop, les laisser tremper pendant 3 à 4 minutes dedans.
- 6 Préparer deux plaques à pâtisserie et deux papiers sulfurisés découpés à la taille des plaques.

- 7 Égoutter les tranches d'ananas avec l'écumoire et les répartir sur une plaque couverte de papier sulfurisé.
- 8 Poser le deuxième papier sulfurisé sur les tranches et poser la deuxième plaque par dessus pour maintenir les tranches bien à plat.
- 9 Enfourner pendant 3 à 4 heures pour le séchage.
- 10 Penser à surveiller régulièrement en fin de cuisson.

Étape 3

Réalisation des socles d'ananas poêlés

- 1 Avec le reste de l'ananas, couper une grosse tranche de 2 cm par personne, réserver sur une assiette.
- 2 Fendre la gousse de vanille en deux avec le couteau d'office et gratter l'intérieur pour récupérer les graines.
- 3 Récupérer l'écorce de la gousse de vanille, la retailer en bâtonnets pour s'en servir de décoration.
- 4 Les réserver dans un petit ramequin.
- 5 Mettre une poêle à chauffer et ajouter le beurre.
- 6 Lorsqu'il commence à mousser, ajouter les graines de vanille et saupoudrer de cassonade.
- 7 Laisser caraméliser le sucre et le beurre. Puis faire revenir les tranches d'ananas en les colorant et en les arrosant de beurre.
- 8 Les laisser confire légèrement, ajouter une noisette de beurre si besoin.
- 9 Débarrasser les tranches sur une assiette et les réserver au frais.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les chips du four et vérifier qu'elles sont bien sèches.
- 2 Sortir le sorbet du congélateur et sortir également les tranches d'ananas du réfrigérateur.
- 3 Préparer un pot d'eau chaude avec la cuillère à glace.
- 4 Dresser une tranche d'ananas poêlé au centre de chaque assiette.
- 5 Déposer sur chaque tranche une demi-boule de sorbet ananas puis poser une chips d'ananas à l'horizontal.
- 6 Dresser ensuite une boule de sorbet ananas puis une nouvelle chips posée à l'horizontal.
- 7 Terminer en posant de nouveau une boule de sorbet ananas et en plantant à la verticale cette fois-ci une chips d'ananas.
- 8 Terminer le dressage en décorant avec un bâtonnet d'écorce de vanille.