

Desserts glacés

Piña colada



1h40 **30 min** **10 min** **1h** **490**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la piña colada

1 **Ananas**
5 cl **Rhum**
3 unité(s) entière(s)
Cardamome
20 cl **Sirop de sucre**
10 cl **Crème fraîche épaisse**
10 cl **Lait de coco**
3 c. à soupe **Sucre glace**
2 **Feuille de gélatine**
1 **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de l'ananas

- 1 Eplucher et couper l'ananas en dés à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Verser le sirop dans une casserole avec la cardamome puis déposer la moitié des dés d'ananas et faire chauffer pendant 10 minutes.
- 3 Stopper ensuite la cuisson et verser le tout dans le bol d'un blender puis mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 4 Passer la préparation obtenue dans un tamis au-dessus d'un saladier.
- 5 Mettre les feuilles de gélatine dans le jus encore chaud pour les faire fondre.
- 6 Verser la préparation dans un siphon une fois la gélatine bien incorporée.
- 7 Insérer une ou deux cartouches de gaz selon le modèle puis réserver au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la glace

- 1 Mélanger la crème, le lait de coco et le sucre glace dans

un saladier à l'aide d'une maryse.

- 2 Verser le tout dans une sorbetière jusqu'à ce que la glace prenne.

Étape 3

Finitions et dressage

- 1 Faire chauffer une poêle avec un peu de sucre puis faire revenir l'autre moitié des dés d'ananas.
- 2 Verser le rhum quand les dés commencent à caraméliser puis faire flamber à l'aide d'un briquet.
- 3 Façonner une quenelle de glace à l'aide de deux cuillères à soupe puis la dresser dans une coupe.
- 4 Disposer les dés d'ananas flambés à côté de la glace puis sortir le siphon du réfrigérateur et dresser un peu de mousse.
- 5 Saupoudrer la glace de... et servir.