

Autres desserts aux fruits

Frites d'ananas



35 min **15 min** **20 min** **0** **219**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Frites d'ananas

1 Ananas
 10 g **Beurre**
 2 c. à soupe **Sucre roux**
 2 c. à soupe **Rhum**
 2 unité(s) entière(s)
Clou(s) de girofle

Sauce

15 cl **Lait demi-écrémé**
 3 c. à soupe **Sirop d'orgeat**
 2 **Fève(s) de Tonka**

Étape 1

Découpe de l'ananas

- 1 A l'aide d'un grand couteau éminceur, découper la base puis la tête de l'ananas.
- 2 Enlever la peau de l'ananas et les points noirs sur la chair, que l'on appelle "les yeux", à l'aide du couteau.
- 3 Couper l'ananas en deux dans la largeur.
- 4 Prendre une mandoline équipée d'une grille à découper les frites et tailler l'ananas.
- 5 Réserver les frites d'ananas dans un saladier.
- 6 A défaut de mandoline, tailler les frites au couteau. Cependant, veiller à ne pas les couper trop longues pour éviter qu'elles ne se cassent à la cuisson.

Étape 2

Infusion du lait d'amandes et cuisson des frites

- 1 Verser le lait dans une casserole avec le sirop d'orgeat et les fèves de Tonka.
- 2 Casser les fèves en deux à la main pour qu'elles dégagent le maximum d'arôme.
- 3 Laisser chauffer le mélange à feu doux.
Placer une poêle sur feu moyen et faire fondre le beurre

- 4 jusqu'à ce qu'il devienne noisette.
- 5 Déposer les frites dans la poêle, saupoudrer de sucre roux puis ajouter les clous de girofle.
- 6 Laisser le sucre caraméliser.
- 7 Pour que le sucre caramélise bien et pour empêcher que les frites ne se cassent, éviter de mélanger la préparation. Pour les retourner, s'aider d'une spatule ou les faire sauter.

Étape 3

Réalisation de la mousse de lait

- 1 Quand les frites sont dorées et que le sucre commence à être bien caramélisé, déglacer la préparation au rhum.
- 2 Lorsque le rhum est bien évaporé, arrêter la cuisson et réserver au chaud.
- 3 A l'aide d'une écumoire, retirer les fèves Tonka du lait.
- 4 Émulsionner le lait infusé avec un mixeur plongeant.

Étape 4

Dressage

- 1 Disposer les frites d'ananas sur une ardoise et les assaisonner de leur jus de cuisson.
- 2 Dans un ramequin, verser un peu de jus de cuisson des frites et couvrir avec la mousse de lait.
- 3 Décorer le plat de quelques feuilles d'ananas.