Julien Cadiou

Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Aumônières exotiques

30 min	15 min	15 min	0	511
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Aumônière

4 unité(s) entière(s) **Crêpe(s)**
1 **Ananas**
80 g **Sucre roux**
40 g **Beurre**
1 **Gousse(s) de vanille**

Caramel au fruit de la passion

5 **Fruit de la passion**
150 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation des fruits

1. Couper les fruits de la passion en deux avec un couteau scie.
2. Placer une passette au dessus d'un saladier. Récupérer la pulpe des fruits et la placer dans la passette.
3. Gratter la passoire avec la cuillère pour faire passer toute la pulpe. Récupérer quelque grains, les ajouter au jus et mélanger.
4. Avec un grand couteau éminceur, couper la tête et la base de l'ananas. Le peler à vif et le tailler en tranches en évitant le cœur.
5. Tailler les tranches en petits dés. Réserver dans un bol.
6. Fendre la gousse de vanille avec un couteau d'office et gratter les graines. Réserver dans un ramequin.

Étape 2

Réalisation du caramel

1. Verser le sucre et l'eau dans la casserole. Faire chauffer à feu vif tout en mélangeant au fouet pour que le caramel se forme.
2. Une fois que le caramel est bien brun, ajouter le jus de

fruits de la passion. Réduire le feu et continuer de fouetter jusqu'à complète dissolution du caramel. Débarrasser dans un saladier.

3. Afin de nettoyer plus facilement une casserole qui a servi à préparer un caramel, remettre de l'eau dedans et porter à ébullition avant de la vider.

Étape 3

Cuisson des ananas

1. Mettre une poêle sur feu vif avec du beurre.
2. Quand le beurre mousse, ajouter les graines de vanille, le sucre roux et l'ananas.
3. Faire sauter la poêle pour faire revenir et caraméliser les fruits. Après quelques minutes, débarrasser les dés d'ananas.

Étape 4

Dressage

1. Garnir les crêpes d'ananas puis les replier en aumônière.
2. Refermer les aumônières avec des cures dents.
3. Déposer les aumônières sur des assiettes de service et arroser d'un filet de caramel passion. Servir chaud.