

Crumbles

Gratin d'ananas et son sabayon à la vanille



38 min **30 min** **8 min** **0** **405**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de l'ananas

- 1 A l'aide d'un couteau scie, couper l'ananas dans la longueur.
- 2 A l'aide d'un couteau d'office, couper la chair de l'ananas en suivant la courbe de la coque.
- 3 Avec la pointe du couteau, couper en biais sous le bois qui est la partie dure au centre de l'ananas pour extraire la première moitié.
- 4 Réaliser la même opération de l'autre côté pour récupérer l'autre moitié, mais cette fois-ci en coupant sous le bois jusqu'à la coque.
- 5 Pour la partie du fond, couper en deux au centre puis tailler des petites lamelles. Glisser une cuillère à café en-dessous des lamelles pour les extraire.
- 6 Avec le couteau d'office, couper la partie dure restée sur le morceaux d'ananas, puis couper chaque morceau en cubes et les remettre dans la coque. Réaliser la même opération avec la deuxième moitié d'ananas.
- 7 Disposer les coques d'ananas dans un plat allant au four.

Étape 2

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'ananas

2 Ananas

Ingrédients pour le sabayon

4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 150 g **Sucre semoule**
 10 cl **Crème liquide (fleurette)**
 35 ml **Eau**
 10 ml **Arôme naturel de vanille**
 1 unité(s) entière(s)
Gousse(s) de vanille

Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Sucre glace**

Préparation du sabayon

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, aplatir les gousses de vanille. Les inciser dans la longueur et gratter les graines avec la pointe de la lame. Les mettre dans un saladier bien froid.
- 2 Verser la crème liquide froide dans le saladier, la monter en chantilly à l'aide d'un fouet électrique.
- 3 Lorsque la crème est suffisamment ferme, réserver au réfrigérateur le temps de finir la recette.
- 4 Dans le bol du robot, verser les jaunes et la vanille liquide. Mélanger au fouet à main.
- 5 Verser l'eau et le sucre dans une casserole, porter à ébullition.
- 6 Dans une autre casserole, verser de l'eau et faire chauffer.
- 7 Déposer le bol avec les jaunes d'oeufs et la vanille sur la casserole d'eau bouillante, faire chauffer sur feu très doux en mélangeant au fouet.
- 8 Ôter le bol du batteur de la casserole pour que les oeufs ne cuisent pas trop vite.
- 9 Vérifier la température du sirop avec le thermomètre, celle-ci doit atteindre 118°C.
- 10 Arrêter la cuisson du sucre. Remettre les jaunes sur le bain marie tout en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit tiède.
- 11 Dès que les oeufs commencent à blanchir, ajouter progressivement le sirop tout en fouettant.
- 12 Disposer le bol sur le batteur. Battre à pleine vitesse pour refroidir le mélange.
- 13 Lorsque le sabayon a refroidi, arrêter de battre. Sortir la crème fouettée du réfrigérateur et mélanger une dernière fois au fouet.
- 14 Incorporer progressivement la crème fouettée au sabayon. Remuer délicatement du centre vers les bords.

Étape 3

Cuisson des ananas

- 1 Préchauffer le four en mode ventilé à 240°C (Th.8).
- 2 Verser le sabayon sur les ananas à l'aide d'un pochon. Enfourner pendant 5 minutes jusqu'à ce que le sabayon soit doré.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les ananas du four lorsqu'ils sont bien colorés.
- 2 Dresser une coque d'ananas sur une assiette de dressage, saupoudrer de sucre glace à l'aide d'une passette. Servir encore tiède.