

Autres desserts aux fruits

Carpaccio d'ananas à la vodka et au basilic



45 min 10 min 5 min 30 min 206

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le carpaccio d'ananas

1 **Ananas**
10 cl **Vodka**
6 branche(s) **Basilic**
50 g **Sucre roux**
8 cl **Eau**
1 **Poivre noir**

Étape 1

Préparation du sirop

- 1 Verser l'eau dans une casserole et faire chauffer à feu moyen.
- 2 Ajouter le sucre roux et remuer la casserole pour le dissoudre dans l'eau. Porter à ébullition.
- 3 Effeuille le basilic. Réserver les feuilles pour le dressage et mettre les queues dans le sirop. Assaisonner de poivre noir.
- 4 Laisser bouillir 2 ou 3 minutes puis débarrasser le sirop dans un bol et le laisser tiédir.

Étape 2

Préparation de l'ananas

- 1 Avec un couteau scie, ôter les deux extrémités de l'ananas.
- 2 Avec un couteau éminceur, éplucher l'ananas puis avec un couteau d'office, retirer les picots restant sous la peau.
- 3 Couper l'ananas en deux dans la longueur et le détailler en tranches très fines avec l'éminceur.
- 4 Tapisser le fond d'un plat avec les tranches d'ananas.

- 5 Lorsque le sirop est refroidi, verser la vodka puis verser le tout sur l'ananas et recouvrir de film alimentaire.
- 6 Réserver au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir l'ananas du réfrigérateur, ôter le film et enlever les queues de basilic.
- 2 Dresser harmonieusement les tranches d'ananas sur une assiette de service.
- 3 Disposer quelques feuilles de basilic sur le carpaccio puis en ciseler le reste avec le couteau éminceur et saupoudrer l'ananas.
- 4 Verser quelques cuillères à soupe de sirop puis servir.