

Autres desserts aux fruits

Ananas rôti au caramel fruit de la passion, tartare d'ananas



3h25 **45 min** **40 min** **2h** **407**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'ananas rôti

2 **Ananas**
50 g **Beurre**

Ingrédients pour la pâte sablée

125 g **Farine**
60 g **Beurre**
60 g **Sucre glace**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour le caramel

500 g **Fruit de la passion**
100 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

Étape 1

Préparation de la pâte sablée

- 1 Avec un couteau d'office tailler le beurre en petites parcelles.
- 2 Dans un saladier, tamiser la farine et le sucre glace, ajouter la pincée de sel et mélanger le tout pour homogénéiser.
- 3 Incorporer le beurre au mélange farine/sucre en passant le tout entre les mains jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse.
- 4 Ajouter ensuite le jaune d'œuf et terminer le mélange de la pâte.
- 5 Former une boule puis l'aplatir. La réserver sur une assiette, recouverte d'un film, au réfrigérateur pendant 2 heures.

Étape 2

Cuisson de la pâte sablée

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Sortir la pâte, la placer entre deux feuilles de papier

sulfurisé. Avec le rouleau à pâtisserie l'étaler sur un demi-centimètre.

4 c. à soupe **Sorbet**

- 3 Retirer la feuille du dessus. Placer la pâte sur la plaque de four à l'aide de la deuxième feuille de papier sulfurisé.
- 4 Enfourner pendant 7 à 8 minutes environ. Après cuisson, sortir la plaque et laisser refroidir à température ambiante.

Étape 3

Réalisation du caramel

- 1 A l'aide d'un couteau scie, ouvrir tous les fruits de la passion en deux.
- 2 Récupérer le jus et la pulpe dans un saladier en grattant l'intérieur des fruits avec une cuillère.
- 3 Verser le sucre dans une casserole et le mettre à cuire sur feu moyen afin de réaliser un caramel.
- 4 Lorsqu'il a pris une jolie couleur brune, dorée, retirer la casserole du feu et verser immédiatement la pulpe de fruit de la passion tout en fouettant.
- 5 Ajouter le beurre dans le caramel passion puis le remettre à cuire sur feu moyen pendant 15 minutes environ.
- 6 On voit que le caramel est cuit lorsque les pépins sont devenus complètement noirs.
- 7 Après cuisson, passer le caramel au chinois dans une nouvelle casserole. Ajouter la moitié des pépins filtrés, jeter le reste et réserver le caramel à température ambiante.

Étape 4

Préparation des ananas

- 1 Baisser le four à 150°C (Th.5).
- 2 Peler à vif les ananas en s'aidant d'un couteau scie.
- 3 Retirer les yeux avec un couteau d'office en suivant leur alignement en spirale de la tête à la base.
- 4 Couper la moitié des ananas en quartiers. Retirer le bois, c'est à dire le cœur de l'ananas, en l'incisant sur toute la longueur.
- 5 Cela va également permettre à l'ananas de tenir bien à plat.
- 6 Mettre ces morceaux dans un plat, parsemer de beurre coupé en petits morceaux, verser un peu d'eau puis napper de caramel passion.
- 7 Enfourner pendant 15 minutes, arroser fréquemment avec le jus du fond du plat.
- 8 Prendre l'autre moitié des ananas, les tailler en tranches d'un demi-centimètre en évitant le cœur.
- 9 Retailler ces tranches en bâtonnets d'un demi-centimètre et tailler le tout en brunoise. Réserver dans un saladier, assaisonner en ajoutant un peu de caramel passion.
- 10 Répartir ce mélange dans les verrines, les décorer

éventuellement d'une feuille d'ananas retournée aux ciseaux.

Étape 5

Dressage

- 1** Arroser une dernière fois les ananas rôtis, couper le four et laisser la porte entre-ouverte.
- 2** Détailler la pâte sablée de la même taille que les morceaux d'ananas. Les dresser sur assiette, poser un quartier d'ananas rôti dessus.
- 3** Dresser les verrines de tartare à côté, ajouter une quenelle de sorbet passion et saucer les assiettes avec un peu de caramel passion.