



Glaces

Assiette antillaise



4h30 **20 min** **10 min** **4h** **563**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du sorbet

- 1 Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Porter à ébullition et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois pour faire dissoudre le sucre. Retirer ensuite la casserole du feu et laisser refroidir pendant 1 heure.
- 2 Prélever le zeste d'1/3 des citrons à l'aide d'une râpe. Extraire ensuite le jus de tous les citrons à l'aide d'un presse-agrumes. Verser le zeste et le jus dans le sirop puis mélanger.
- 3 A l'aide d'un batteur, monter les blancs d'œufs en neige avec le sel dans un saladier. Lorsque les blancs commencent à se serrer, verser le sirop en filet tout en continuant à fouetter.
- 4 Verser cet appareil dans la cuve d'une sorbetière et faire turbiner pendant 30 minutes (ou selon les conseils du fabricant).
- 5 Transvaser le sorbet dans une boîte de conservation en plastique hermétique. Entreposer au congélateur pendant 3 heures.

Étape 2

Préparation du caramel

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le sorbet

3 **Citron(s)**
100 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
30 cl **Eau**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour l'assiette antillaise

800 g **Ananas**
30 g **Copeaux de noix de coco**
1 **Grenade(s)**
1 **Citron(s) vert(s)**

Ingrédients pour le caramel

250 g **Sucre semoule**
225 g **Eau**
1 c. à soupe **Jus de citron**

Ingrédients pour le

- 1** Verser le sucre et la moitié de l'eau dans une casserole. Porter à frémissements jusqu'à ce que le sucre se dissolve et que le liquide blondisse.
- 2** Lorsque le caramel se forme et prend une couleur ambrée, verser le reste de l'eau délicatement hors du feu, en faisant attention aux éclaboussures.
- 3** Remettre sur le feu et remuer en faisant des mouvements circulaires. Porter à ébullition, retirer du feu puis verser le jus de citron. Mélanger et laisser refroidir.

dressage

1 branche(s) **Menthe fraîche**

Étape 3

Dressage

- 1** Peler l'ananas à l'aide d'un couteau à dents et ôter le cœur à l'aide d'un vide-ananas. Couper le fruit en rondelles épaisses à l'aide d'un couteau de chef.
- 2** Couper la grenade en deux et prélever les graines à l'aide d'une cuillère à café. Couper le citron vert en deux et le couper en fines tranches à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3** Dresser une rondelle d'ananas au centre des assiettes de service. Déposer une boule de sorbet au citron dessus à l'aide d'une cuillère à glace.
- 4** Verser un filet de caramel autour de l'ananas et disposer les tranches de citron vert en cercle. Parsemer de graines de grenade et décorer avec les copeaux de noix de coco et un peu de menthe fraîche.
- 5** Déguster bien frais.