

Tranche d'ananas poêlée,



chantilly mascarpone
au citron vert
et sablé coco

Première étape, le sablé noix de coco

Allumer le four à 180°C.
Mettre un saladier et un fouet au réfrigérateur.

Sablé noix de coco

🌀 Mettre dans un bol l'œuf avec le sucre et le sel et travailler au fouet pour blanchir.

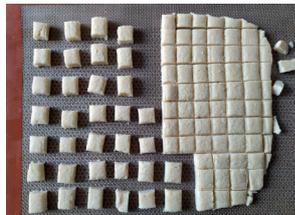
🌀 Ajouter le beurre mou en petits morceaux pour rendre la masse homogène.

Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique, puis la poudre de noix de coco.

Pétrir rapidement et juste assez pour mélanger les ingrédients.

🌀 Étaler sur une épaisseur d'un demi centimètre, mettre au frais, puis tailler des carrés de 1 centimètre.

🌀 Cuire au four à 180°C, environ 12 minutes.



Deuxième étape, l'ananas et la chantilly

- 🍷 Tailler chaque ananas en 6 tranches épaisses, Retirer le centre à l'aide d'un emporte-pièce.
- 🍷 Dans une poêle, faire fondre le beurre, puis ajouter le miel. Cuire lentement jusqu'à obtenir un caramel blond. Ajouter les tranches d'ananas, et laisser colorer une face (environ 5 minutes feu moyen), puis les retourner. Râper le gingembre par dessus.
- 🍷 Enfourner à 180°C pour environ 10 minutes.



Troisième étape, le dressage



Chantilly

- ☉ Sortir le bol et le fouet du réfrigérateur.
- ☉ Mélanger le mascarpone avec la crème dans le bol pour rendre la masse homogène. Ajouter le sucre, et fouetter jusqu'à l'obtention d'une chantilly. Rajouter les zestes de citron vert.
- ☉ Débarrasser dans une poche à douille et garder au frais. Pocher la crème, **à l'aide de la Multidouille** sur les tranches d'ananas, puis ajouter quelques zestes de citron vert.

