



"GLACE-SORBET" A LA NOIX DE COCO ET SON ANANAS A LA PINA COLADA ET CARDAMOME



Facile

Préparation: 10 mn

Repos: minimum: 2 h

Cuisson: 15 à 20 mn pour l'ananas

Turbinage: 20 mn

Pour 4 personnes:

1 ananas mûr ou 2 ananas victoria

Les graines de 2 capsules de cardamome

2 càs de sirop pina colada de Monin (sans alcool) ou pina colada normal (avec alcool) mais dans ce cas, ajouter 2 càs de sucre en poudre

35 cl de lait de coco

100 g de crème fraîche épaisse

130 g de sucre en poudre (ou plus selon le goût désiré)

Pour l'ananas:

Epluchez l'ananas au couteau en enlevant le cœur et les yeux soigneusement. Le couper en morceaux assez gros.

Mettre les morceaux dans une casserole en couvrant à niveau avec de l'eau, les graines de cardamome et 2 càs de sirop de pina colada.

Laisser cuire doucement jusqu'à ce que l'ananas soit tendre. Réserver 1 ou 2 morceaux pour faire de fines lamelles et mixer le reste pas trop finement après avoir enlevé les graines. Laisser refroidir avant de réserver au froid au moins 2 heures.

Pour la "glace-sorbet" à la noix de coco:

Dans une casserole, à feu doux, faire fondre le sucre avec le lait de coco. Lorsque le sucre est dissout, ajouter la crème, bien remuer puis lorsque le mélange est homogène, retirer du feu et laisser refroidir.

Réfrigérer pendant 2 heures minimum avant de turbiner ou de faire prendre dans la sorbetière ou dans la turbine à glace. Si celle-ci est faite à l'avance, la mettre au congélateur jusqu'à la mise en place puis au réfrigérateur 1/4 avant le service pour qu'elle ne soit pas trop dure.

Finition et dressage:

Dès que le sorbet est pris, mais encore assez malléable, former des quenelles à l'aide de deux cuillères à soupe. Déposer une quenelle de glace sur la compotée d'ananas dans laquelle mélangé les lamelles de fruit réservées auront été ajoutées. Servir aussitôt.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

