

# Carpaccio d'ananas

au sirop parfum d'angélique



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 2 à 3 minutes**

**Repos : 1 heure minimum**

- 1 ananas

**Sirop :**

- 120 g de sucre semoule

- 20 cl d'eau

- 4 cl de liqueur d'angélique

- 1 à 2 de colorant alimentaire vert (facultatif)

**Déco :**

- 1 morceau d'angélique confite

**Préparez le sirop** : Versez l'eau dans une casserole.

Ajoutez le sucre et mélangez.

Faites bouillir ce mélange pendant 2 à 3 minutes à feu vif.

Hors du feu, ajoutez la liqueur d'angélique et le colorant vert (facultatif).

**Préparez l'ananas** : Épluchez l'ananas à l'aide d'un grand couteau.

Coupez des tranches fines à l'aide d'une mandoline.

Ôtez le coeur de l'ananas à l'aide d'un emporte-pièce.

Répartissez les tranches d'ananas sur des assiettes.

Arrosez l'ananas avec les sirop.

Disposez des petits morceaux d'angélique confite.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. *Le temps de repos doit être minimum d'une heure pour que l'ananas puisse s'imprégner du parfum de l'angélique.*