



## TENTATION ANANAS, POIVRON ET BASILIC



Nombre de personnes : 6  
 Temps de préparation : 30mn  
 Temps de cuisson : 20mn  
 Temps d'infusion : 4h  
 Temps d'attente : 1h

### Ingrédients et quantités :

Le sablé breton aux zestes de citron vert (Conticcini): 125g de farine – 175g de beurre demi-sel – 90g de sucre glace – 2 jaunes d'œufs – 80g de poudre d'amandes – 2g de fleur de sel vanille – 1 pincée de poudre de vanille – 1 citron vert

La poêlée d'ananas et poivron à la vanille : 400g d'ananas – 40g de poivron – 20g de beurre – 1 gousse de vanille – 2 CS de cassonade

Le caramel coco : 150g de sucre semoule – 25g de beurre – 10cl de lait de coco – 1 pincée de fleur de sel

La crème mascarpone basilic : 200g de mascarpone – 15cl de crème liquide entière – 8 feuilles de basilic

Dressage : piment vert – feuilles de basilic – sigle chocolat

### Progression :

Le sablé breton au citron vert : Préchauffez le four à 170°C (th.5-6). Dans la cuve du batteur, versez le sucre glace, la poudre d'amande et le beurre pommade. Batre à vitesse moyenne, jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajoutez les œufs, puis la farine, la fleur de sel, la poudre de vanille et le zeste de citron vert.

Mélangez l'ensemble de la pâte quelques secondes à vitesse élevée. Versez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et faites cuire pendant 15 à 20 min. Dès la sortie du four, à l'aide d'un emporte-pièce rectangulaire, découpez 6 rectangles de sablé. Laissez refroidir. Disposez chaque sablé au fond de chaque rectangle à entremet. Réservez.

La poêlée d'ananas, poivron à la vanille : Epluchez le poivron à l'aide d'un pèle-tomate. Retirez les pépins et les membranes blanches. Coupez-le en brunoise. Coupez également l'ananas épluché, en brunoise. Faites chauffer une poêle avec le beurre. Jetez-y les brunoises, puis ajoutez la cassonade et la gousse de vanille fendue et grattée. Laissez cuire et légèrement caraméliser pendant 5mn. Débarrassez dans une assiette et laissez refroidir totalement.

Le caramel coco : Dans la même poêle qui a servi à cuire l'ananas et le poivron, faites la chauffer avec le sucre dedans pour réaliser un caramel à sec. Lorsqu'il commence à prendre couleur, mélangez-le, puis stoppez la cuisson avec le beurre, en faisant attention aux projections. Ajoutez ensuite le lait de coco, puis une pincée de fleur de sel. Mélangez bien, puis laissez tiédir.

La crème mascarpone basilic : Faites infuser les feuilles de basilic dans la crème liquide, pendant 4h filmée au réfrigérateur. Ensuite filtrez la crème. Mettez-la dans le bol du robot, avec le mascarpone. Montez comme une chantilly. Mettez la crème dans une poche à douille cannelée.

Dressage : Répartissez la poêlée d'ananas et poivron dans le rectangle, sur une moitié de la longueur en tassant bien. Retirez délicatement le rectangle. Dressez la crème basilic sur l'autre longueur. Posez 5 petites feuilles de basilic dessus. Posez un petit piment vert dans l'assiette, puis un sigle chocolaté. Faites un trait de caramel coco.

### *Le mot de Sandrine :*

Un dessert tout spécialement créé pour un reportage sur le poivron pour l'émission 100%Mag diffusée sur M6. Une association de saveurs très intéressante jouant aussi sur les textures avec un jeu de couleur jaune-vert. Et retrouvez-moi sur mon blog : <http://latabledesandrine.com>