

MILLE FEUILLE D'ANANAS A LA CREME DE NOUGAT ET ANANAS CONFIT



Facile Préparation : 25 mn Cuisson : 30 mn (15 + 5 + 5 +3)

Pour 4 personnes :

Pour la crème de nougat

200 g de nougat aux amandes

10 cl de lait + 15 cl de crème fleurette (5 + 10)

1 feuille de gélatine réhydratée

Pour l'ananas Victoria :

2 ananas Victoria

110 g de sucre (100 + 10) + 2 càs de vinaigre de cidre (ou de mangue)

La crème de nougat :

Dans une casserole, mettre le nougat coupé en morceaux dans le lait et les 5 cl de crème. Chauffer doucement en remuant régulièrement pour faire fondre le nougat. Couper le feu en continuant à remuer si nécessaire. Si tout n'est pas fondu, remettre à chauffer un peu. Essorer la gélatine réhydratée avant de l'incorporer dans la crème. Laisser refroidir.

Lorsque le mélange est tiède, monter la crème restante en chantilly et lui incorporer délicatement cuillère après cuillère le nougat fondu. Mettre dans une poche à douille et réserver au frais.

L'ananas Victoria :

Eplucher les ananas en enlevant tous les yeux mais en laissant le cœur.

En partant de la base, tailler dans chaque ananas 6 tranches très fines (comme un carpaccio) et les réserver.

Couper le reste de l'ananas d'abord en tranches de 2 mm puis le hacher au couteau pour avoir des morceaux très petits. Mettre ces morceaux d'ananas dans une poêle avec les 100 g de sucre et à feu moyen laisser compoter à feu moyen pendant une dizaine de minutes. Lorsque le caramel et l'ananas prennent une couleur ambrée arroser avec le vinaigre et augmenter le feu pour faire réduire une peu le jus rendu. Couper le feu et réserver.

Dans un poêle bien chaude poser précautionneusement les tranches de carpaccio, les saupoudrer avec le sucre restant et laisser prendre un peu de couleur. Réserver.

Dressage :

Au centre d'une assiette faire un millefeuille avec 3 tranches d'ananas séparées par de la crème de nougat mise à l'aide de la poche à douille.

Déposer des petites cuillerées d'ananas confit autour du millefeuille en les arrosant du caramel de fruit.