

CARPACCIO D'ANANAS ET PANNA COTTA CHOCO-TONKA ET FRUITS DE LA PASSION



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 5 mn

Pour 6 personnes:

2 ananas victoria

2 càs de sucre rapadura

Pour la panna cotta:

15 cl de lait

15 cl de crème liquide

125 g de chocolat blanc râpé ou en pistoles

1/2 fève de tonka râpée

1 feuille de gélatine réhydratée

3 fruits de la passion

La panna cotta: (la veille éventuellement)

Porter la crème et le lait à ébullition avec la fève de tonka râpée. Couper le feu et ajouter le chocolat blanc. Attendre 1 minute ou 2 que celui-ci soit fondu, remuer pour l'appareil soit bien lisse et incorporer la gélatine dans la crème choco-tonka encore chaude pour qu'elle fonde.

Verser dans des verrines, laisser refroidir puis mettre au frais jusqu'à ce que la panna cotta soit prise.

Gratter la pulpe des fruits de la passion et les déposer à la surface de la crème.

L'ananas:

Eplucher et enlever les yeux de l'ananas, le trancher en tranches très fines au couteau ou à la mandoline, couper les tranches en deux.

Dressage:

Déposer la verrine au milieu de l'assiette, l'entourer avec les demi-tranches d'ananas, les saupoudrer avec un peu de sucre rapadura.