



Carpaccio d'ananas aux zestes de citron, boule de glace vanille aux éclats de caramel

Pour 4 personnes.

Préparation 15 min

Bien s'organiser ! Vous pourrez réaliser votre carpaccio d'ananas, la torréfaction des amandes effilées et les éclats de caramel en avance. Vous mettrez la boule de glace vanille au dernier moment.

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 1 ou 2 ananas Victoria (en fonction de la taille)
- 1 citron vert

L'épicer :

- 15 g d'amandes effilées
- 150 g de sucre pour le caramel
- 50 g d'eau

Le glacier :

- Un litre de crème glacée à la vanille d'excellente qualité

1. Enlevez la queue le bas de votre ananas. Puis pelez votre ananas. Ne laissez pas les yeux (boules noires désagréables en bouche). Coupez en 4 votre ananas au niveau du cœur (on appelle cela le bois de l'ananas : c'est ce tronc dur au milieu du fruit). Enlevez ce bois puis coupez des tranches très fines à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Réservez-les.
2. Prélevez des zestes sur le citron vert. Coupez-les en petits morceaux.
3. Dans une poêle, faites dorer à sec vos amandes. Attention, elles peuvent vite brûler.
4. Faites un caramel (voir le geste du chef associé). A la sortie du micro ondes, mélangez-le afin d'enlever les bulles d'air et avec une fourchette, faites couler des billes de caramel sur du papier cuisson. Laissez sécher entièrement et décollez-les. Réservez-les.
5. Dressez les tranches d'ananas dans des assiettes, parsemez de zestes de citron vert et d'amandes effilées de manière homogène sans chercher à en mettre beaucoup. Au milieu, mettez une boule de glace et posez dessus les éclats de caramel comme sur la photo. Envoyez !

On ne jette rien ! Vous avez dû enlever une quantité non négligeable de pulpe de fruit jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'yeux. Faites-vous un jus bien mixé ou milk-shake avec !