

les recettes d'Alice

Verrines à l'ananas et aux pralines



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 minutes



facile

Ingrédients

1 ananas
5 cl de rhum
6 jaunes d'oeufs
50 gr de beurre
40 cl de crème

150 gr de pralines
260 gr de sucre

Matériel nécessaire

1 robot 4 verrines 1 mixeur

Préparation et réalisation

- 1- Eplucher l'ananas et couper la chair en dés. Faire chauffer 50 cl d'eau avec 100 gr de sucre et pocher l'ananas 15 min à feu doux. Laisser refroidir puis filtrer le jus.
- 2- Faire bouillir 5 min 120 gr de sucre et 10 cl d'eau. Mettre les jaunes dans le robot mettre en route avec le fouet et verser dessus le sirop bouillant et laisser fouetter jusqu'à complet refroidissement.
- 3- Fouetter la crème en chantilly. Mixer la moitié des dés d'ananas et les incorporer à la crème et à la mousse. Faire pendre au congélateur.
- 4- Faire caraméliser 40 gr de sucre avec le beurre et ajouter les ananas puis cuire 5 min et le rhum. Refroidir. Concasser les pralines.

Conseils et astuces

Faire des boules dans l'ananas glacé et les mettre dans les verrines puis ajouter l'ananas caramélisé et le jus et décorer avec les pralines. On peut servir la crème d'ananas froide et non congelée.

Alice Délice

