Mousse de fruits exotiques sur un lit

D’ananas pochés au four au sucre de canne et vanille Bourbon

* 1 ananas de 800 g environ
* 150 g de sucre de canne
* 1 gousse de vanille
* 50 g de noix coco râpée
* 2 feuilles de gélatine trempées dans de l’eau froide
* 25 cl de crème liquide à 35% de matières grasses. (la « elle et vire » est pas mal)
* 125 g de pulpe de fruits de la passion, ou du jus de fruits exotiques sortie du réfrigérateur.

Retirer la peau et les feuilles de l’ananas, couper des tranches parallèles au bois (partie centrale de l’ananas.) Et débiter l’ananas en cubes.

Mettre les cubes dans un plat à four, mélanger le sucre de canne avec les graines contenues dans la gousse.

Mélanger le sucre avec l’ananas et mettre au four à 150°c pendant 10 min environ, l’ananas doit être translucide.

Mettre à tremper la gélatine, et le faire fondre à feu doux.

Ajouter, 20g de sucre si vous avez eu le courage de couper des fruits et d’extraire du jus.

On peut compléter avec de la mangue mixée. Lorsque la gélatine est fondue, ajouter la pulpe froide dedans pour refroidir l’ensemble. Ce doit être froid !

Monter la crème fouettée et mélanger délicatement, le mélange doit être homogène.

Dresser au fond la verrine les dés d’ananas, y ajouter un peu de jus de cuisson.

Dresser ensuite la mousse à la poche ou à la louche selon la consistance.

Parsemer de noix de coco grillée puis ajouter un morceau de la gousse de vanille en travers pour la déco.

Jean-Alain