Pina Colada au siphon

Les amateurs de cocktails apprécieront toujours cette boisson où le lait de coco, le rhum et le jus d’ananas constituent un mélange exotique parfait. Cette recette au siphon lui apporte une texture mousseuse ainsi qu’une touche aérienne originale qui étonnera et ravira tous vos convives.
L’avantage du siphon est que vous pouvez la préparer à l’avance pour vous consacrer tranquillement à vos invités.

Pina Colada au siphon

Difficulté: un peu technique, matériel spécial nécessaire

Ingrédients (5/6 personnes)

- 2 dl de jus d’ananas. Si vous avez une centrifugeuse préférez le jus d’ananas frais: le résultat sera incroyablement meilleur. Un bel ananas vous donnera environ 4 à 5 dl de jus.
- 1 dl de lait de coco
- 0,7 dl de rhum
- 0,3 dl de sirop de canne
- 3 feuilles de gélatine de 2 gr
- morceaux d’ananas pour la décoration

ingrédients

Matériel:

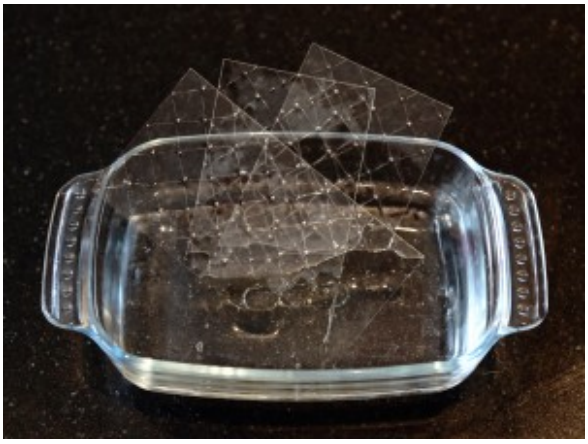
- un siphon de 0,5 litre et une cartouche de gaz
- thermomètre de cuisson
- un entonoir
- verrines
- un chinois ou passoire fine

matériel

Préparation : pour plus d’informations sur les siphons voir l’article « Siphon: comment bien l’utiliser »

- Hydratez les feuilles de gélatine: mettez les dans un

petit récipients et couvrez les d’eau froide.



hydratez les feuilles de gélatine

- Versez tous les ingrédients sauf le rhum dans une casserole et faire chauffer trés doucement: votre liquide ne doit pas dépasser 45°. Donc utilisez un thermomètre de cuisson !

Ne pas dépasser 45°

- Il est important de respecter la température donnée car la gélatine n’aime pas les liquides trop chauds et ne doit pas bouillir car elle perd alors une bonne partie de son pouvoir gélifiant.

- Entre 40 et 45° ajoutez la gélatine préalablement essorée hors du feu (serrez bien les feuilles devenues molles dans votre main).

ajoutez la gélatine ramollie

- Mélangez bien à l’aide d’un petit fouet ou d’une fourchette et ajoutez le rhum.

ajoutez le rhum

- Filtrez votre préparation avant de la verser à l’aide de l’entonnoir dans le siphon: cette opération est essentielle pour enlever toutes particules (fibres d’ananas, petits morceaux de gélatine non fondue …) afin

de ne pas boucher l’orifice de sortie de votre siphon.

opération obligatoire: filtrez la préparation

- Versez la préparation dans le siphon et vissez le capuchon et la douille.
- Insérez votre cartouche de gaz.
- Secouez le siphon, tête en bas 5 ou 6 fois pour bien mélanger. Si vous utilisez un siphon pour la première fois regardez la vidéo suivante qui vous montre comment le remplir.
- Réservez au frigo, siphon couché à l’horizontale, pendant au moins 6 h en secouant régulièrement le siphon.

Dressage:

- Préparez vos verrines sur le plan de travail.
- A l’aide du siphon, tête en bas , remplissez chaque verrine et décorez avec des morceaux d’ananas.

- Servez avec une petite cuillère.

Canelé en rosace de betterave et fraise, chantilly verveine

Ce petit gâteau composé de sucre, de lait, de farine, de jaune d’œuf, d’un peu de beurre et parfumé à la vanille et au rhum est un véritable régal.

Je les accompagne d’une chantilly à la verveine qui apporte une fraîcheur incomparable et d’un coulis de betteraves et fraises avec lequel je décore le fond de mon assiette.

Canelé en rosace de coulis de betterave et fraise, chantilly verveine

Ingrédients (pour une vingtaine de canelés):

Pour les canelés:

- 3 œufs (2 entiers et un jaune)
- 225 g de sucre en poudre
- 125 g de farine tamisée
- 50 cl de lait entier
- 1 c à soupe de beurre fondu
- 1 gousse de vanille
- 2 c à soupe de rhum
- 1 c à soupe de fleur d’oranger

Ingrédients du canelé

Pour le coulis de betteraves et fraises:

- 100 g de betteraves (déjà cuites et pelée : vous les trouverez sous vide en super marché – rayon frais des fruits et légumes-)
- 100 g de fraises
- 1 c à soupe légèrement bombée de sucre
- 1 c à café de vinaigre balsamique. Choisissez un vinaigre de qualité: il ne doit pas être transparent et liquide comme un vinaigre de vin rouge habituel mais il doit avoir la texture d'un coulis sirupeux et épais.

Ingrédients du coulis betterave et fraise

Pour la chantilly:

- 4,5 dl de crème fraîche liquide entière
- 0,3 dl de sirop de canne
- 3 belles branches de verveine

Ingrédient et matériel pour la chantilly à la verveine

Matériel:

- un siphon pour la chantilly
- un flacon pipette pour le coulis
- moules à canelé en silicone ou en cuivre
- des assiettes de présentation transparentes et un patron de rosace si vous désirez faire la même présentation que l'assiette du blog

moules à canelés en silicone

Préparation:

La pâte des canelés se prépare la veille car elle doit reposer idéalement 24 h.

Préparation de la pâte:

- Tamisez la farine.
- Faire fondre le beurre (au micro onde).
- Dans une grand récipient versez la farine tamisée, le sucre et la cuillerée de beurre fondu.

versez le beurre fondu dans le bol contenant la farine et le sucre

- Dans un autre grand bol cassez les deux œufs et rajoutez y le jaune du troisième œuf; battre en omelette.

battez les œufs en omelette

- A l’aide d’un petit couteau fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez les côtés pour recueillir les graines.

gratter la gousse de vanille

- Portez à ébullition le lait dans lequel vous aurez mis la vanille (la gousse et les graines). Dés ébullition retirez du feu et laisser infuser.

portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille et ses graines

- Quand le lait est redescendu en température (50°) versez progressivement sur les œufs en fouettant. Si vous le versez bouillant vous ferez cuire les œufs et

ils coaguleront.

versez le lait chaud sur les œufs battus

- Puis versez ce mélange dans le récipient farine/sucre/beurre fondu et bien mélanger : il ne doit pas y avoir de grumeaux (d'où l'utilité de tamiser la farine)! Au besoin passez la préparation au chinois pour bien faire disparaître les grumeaux.

versez le mélange œufs/ lait sur le mélange sucre/

farine/ beurre

- Rajoutez en dernier le rhum et la fleur d’oranger.
- Laissez reposer (24 h si possible).

- Le lendemain préchauffez votre four à 200°.
- Enduire généreusement les moules avec du beurre (surtout s’il s’agit de moules en cuivre).
- Remplir les moules au ¾.

remplir les moules
au 3/4

- Enfournez et baissez de suite à 180°.
- Cuire 50 à 60 mn selon la cuisson désirée (extérieur moelleux ou plus croustillant).
- Sortez les du four et laisser les refroidir 5 mn puis démoulez les et posez les sur une grille. Ils doivent être croustillants extérieurement et moelleux à l’intérieur.
- Un canelé se conserve 4 à 5 jours. Il peut être congelé : repassez le alors au four pour lui redonner du croustillant.

canelés juste démoulés

le cœur moelleux

Coulis de betteraves et fraises:

- Équeutez les fraises et coupez les ainsi que la betteraves en petits dés.
- Dans une casseroles versez les dés de betteraves, fraises ainsi que le sucre et le vinaigre.

mettre tous les ingrédients dans une casserole

- Faire compoter doucement 15 à 20 mn.
- Passez au mixeur plongeant pour obtenir une purée bien lisse.

passez le mélange au mixeur plongeant

- Passez cette purée au chinois étamine pour ôter les petites graines qui se trouvent sur l’extérieur des fraises.

passez le coulis au chinois

- Versez dans un flacon pipette. Réservez au frais.
- Au moment de vous servir de la pipette pour la décoration, passez la 30 secondes au micro onde (

bouchon ouvert) et secouez le pour uniformiser la température : sinon le coulis sera trop figé pour être travaillé facilement.

Chantilly verveine (vous pouvez la préparer la veille également si vous utilisez un siphon):

- Versez la crème, le sirop et les feuilles de verveine dans une casserole et portez à ébullition.

faire chauffer la crème, le sirop de canne et les feuilles de verveine

- Dés ébullition retirez du feu et laissez infuser 15 mn.
- Passez la préparation au chinois pour en ôter les feuilles.

passez la crème au chinois

- Versez dans le siphon; fermez le et insérez une cartouche ou 2 selon la taille de votre siphon (un pour un demi litre et deux pour un litre, indépendamment de la quantité que vous avez versé dans le siphon).
- Secouez le pour bien répartir gaz et liquide.

- Réservez au froid: si la chantilly n'est pas assez froide elle sortira liquide du siphon car trop chaude…donc préparez la 2 ou 3 heure à l'avance.

Dressage:

- Commençons par décorer l'assiette en dessinant la rosace.
- Glissez le dessin de la rosace sous l'assiette transparente.
- A l'aide de la pipette dessinez votre rosace par transparence.

dessinez votre décor à l'aide de la pipette

- Vous pouvez préparez vos assiettes à l'avance et les garder au frais. Sortez les 15 mn avant le service.

- Déposez votre canelé.
- Terminez par une touche de chantilly à la verveine et une petite feuille de verveine en décoration.

Canelé en rosace de coulis de betterave et chantilly à la verveine

Astuces:

- Dans ma recette j'y ajoute un peu de fleur d'oranger qui se marie parfaitement avec le rhum. Je trouve que le résultat final est très proche en goût des canelés de la maison Baillardran à Bordeaux qui sont mondialement connus: ce sont d'ailleurs les meilleurs que j'ai jamais mangés!
- Selon les goûts les canelés peuvent être très croustillants extérieurement ou plus moelleux. C'est à vous de voir la cuisson que vous préférez (50 à 60 mn): la maison Baillardran vous propose d'ailleurs plusieurs cuissons différentes…
- La grande difficulté des canelés est le démoulage. Heureusement les moules en silicone vous amènerons beaucoup plus de facilité au démoulage. Les puristes vous diront que les canelés cuits dans les moules en cuivre sont plus croustillants: personnellement, pour avoir utilisé les deux je ne vois pas de différence. En enfournant à 200° puis en baissant la température à 180° mes canelés ont une belle croûte, sont moelleux à

souhait intérieurement et pas de souci au démoulage!

- Si vous utilisez des moules traditionnels en cuivre vous pouvez utiliser des sprays d’huile à la place du beurre: ces sprays sont composés d’huile mais aussi de cire végétale qui permettent un démoulage plus facile.
- Vous pouvez utilisez la chantilly verveine avec une simple salade de fruits rouges ou une tarte aux pommes: elle leur apportera une touche sublime!

Le saviez-vous?

Le canelé est une spécialité emblématique et incontournable de la région bordelaise.
Son origine remonterait vers 1500 et reste un peu mystérieuse : on attribue le plus souvent son invention aux religieuses de l’Annonciade à Bordeaux.
Il est cuit dans un petit moule en cuivre cannelé d’où son nom.

Vous pouvez commander les fameux canelés de la maison Baillardran directement sur leur site:

www.baillardran.com