

# Douceur d'ananas au chocolat blanc, crème glacée coco

L'ananas est un fruit exotique qui termine toujours très agréablement un repas en apportant une petite touche d'acidité et de légèreté. Associé à la douceur de la noix de coco il fait de ce dessert un voyage culinaire vers les tropiques. La crème glacée ne nécessite pas l'utilisation d'une sorbetière, juste un passage au congélateur!

La recette doit se préparer la veille: en effet beaucoup d'éléments, comme la crème de noix de coco, nécessitent un temps de prise de quelques heures.



Douceur d'ananas au chocolat blanc, crème glacée coco

**Ingrédients: pour 6 personnes**

**1/ pour la mousse d'ananas**

- un ananas détaillé comme suit: 650g de chair d'ananas frais pour la purée d'ananas et 6 tranches fines d'ananas pour le montage de la mousse. Un gros ananas vous donnera environ 700 g de chair. Si vous désirez simplifier un peu la recette, achetez en épicerie fine une bonne confiture à l'ananas: elle remplacera aisément la purée dont vous avez besoin pour la mousse.
- 200 g de sucre blanc ( pour la purée d'ananas: 200g de sucre pour 650 g de fruit) et 2 c à s pour la caramélisation des tranches d'ananas
- 140 gr de chocolat blanc en pistoles ou rapé
- 150 g de crème liquide entière
- 2,5 feuilles de gélatine
- 20 gr de beurre
- une gousse de vanille



Ingrédients pour la mousse

## 2/ Pour la crème glacée coco

- 2.5 dl de lait de coco
- 3 jaunes d'œuf
- 60 g de sucre semoule
- 1 feuille de gélatine



ingrédients crème glacée  
coco

### 3/ Pour le crumble

- 40 g d'amandes effilées
- 40 g d'amandes en poudre
- 40 gr de farine
- 40 g de beurre pommade ( bien ramolli mais pas fondu)
- 40 g de sucre



ingrédients crumble

**Matériel:**

- un mixeur plongeant et à fouet
- une maryse
- moules antiadhésifs en forme de demi sphère ( type Flexipan) de deux tailles différentes: un grand pour la mousse d'ananas et un plus petit pour la crème glacée coco.



moule  
antiadhésif  
en forme de  
demi sphère

## Préparation:

### 1/ la mousse d'ananas

- A l'aide d'un grand couteau coupez le haut ( côté feuilles) et le bas de l'ananas.



Coupez le haut et la base de  
l'ananas

- Coupez les cotés de l'ananas en prenant bien soin

d'enlever tous les « yeux » de ce dernier.



Coupez les cotés de l'ananas

- A l'aide d'un grand couteau qui coupe bien ( ou avec une trancheuse) coupez 6 tranches fines d'ananas.



Taillez 6 tranches fines dans l'ananas

- Dans une grande poêle faire chauffer à feu doux une belle noix de beurre (20g) et y faire revenir les tanches d'ananas environ 6 mn de chaque côté. Saupoudrez alors de 2 bonnes c à s de sucre semoule et faire caraméliser. Elles doivent être devenus bien tendres.



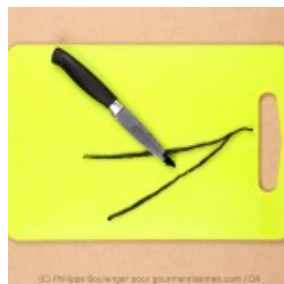
Faire cuire et caraméliser  
les tranches d'ananas

- Ôtez les tranches du feu et utilisez les pour tapisser l'intérieur des moules en forme de demi sphère ( le grand modèle). Réservez au frais.



Tamisez les grands dômes de  
tranches d'ananas

- Fendre la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau prélevez les graines.



gratter la  
gousse de

## vanille

- Coupez le reste de l'ananas en cubes ( n'utilisez pas le cœur de l'ananas qui est assez dur et très fibreux).
- Dans une casserole versez la chair de l'ananas (environ 650 g), 200 g de sucre, les grains de vanille avec la gousse.



versez les cubes d'ananas,  
le sucre et la vanille dans  
une casserole

- Faire compoter 40 mn à feu doux.
- Ôtez la gousse de vanille puis mixer l'ananas à l'aide du mixeur plongeant. La purée est prête. Réservez en 100 g pour la recette et quelques cuillerées pour le dressage ( une par assiette dressée): versez le restant dans un bocal: cela fait une excellent compote pour le petit déjeuner ou mélangez la à un yaourt, c'est délicieux...



Mixez l'ananas cuit

- Déposez les feuilles de gélatines dans un petit récipient rempli d'eau froide pour les ramollir (environ 10 mn).



hydratez les  
feuilles de  
gélatine

- Remettez la purée d'ananas ( 100g ) dans une casserole et faire réchauffer à feu très doux: la préparation doit être seulement réchauffée et ne doit pas bouillir.



Réchauffez la purée d'ananas



- En dehors du feu ajoutez le chocolat blanc en pistoles ou râpé. En effet le chocolat blanc est très fragile et supporte mal la chaleur: plus il est coupé petit, plus il fondra vite. Mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Au besoin remettez de temps à autre la casserole sur le feu pour faire remonter le mélange en température.



Ajoutez le chocolat blanc à la purée tiède

- Quand le chocolat a complètement fondu ajoutez la gélatine ramollie et essorée.



Ajoutez la gélatine

- Débarrassez dans un grand bol



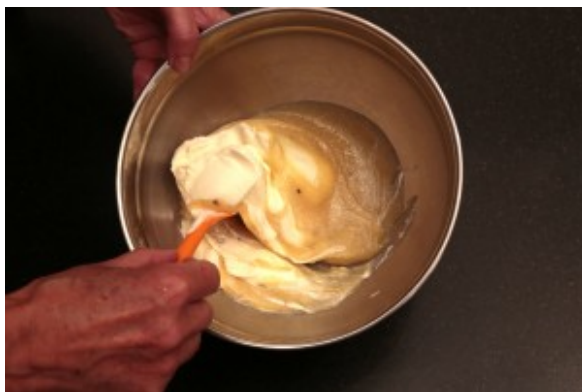
Débarrassez dans un grand bol

- Fouettez alors la crème liquide en chantilly.



Montez la chantilly au batteur électrique

- Mélangez alors délicatement avec une maryse la chantilly au mélange purée d'ananas/chocolat blanc qui doit être retombé en température ( vers 35°). Si vous incorporez la chantilly à un mélange trop chaud elle retombera.



Incorporez la chantilly

- Votre mousse est prête: versez la dans les moules tapissés de tranches d'ananas et mettre au frais (frigo) au moins 6 h.



Versez la préparation dans les moules ( grand modèle)

## **2/ la crème glacée coco**

- Versez le lait de coco dans une casserole et amenez le à ébullition. Retirez du feu dès ébullition.



Portez le lait de coco à ébullition

- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf.



versez le sucre sur les jaunes

- Battez le jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



Au début les jaunes sont bien jaunes...



A la fin ils ont blanchi!

- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œufs/sucre tout en fouettant avec le mixeur.



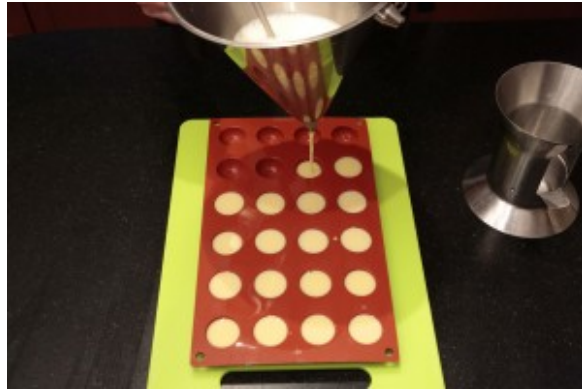
versez le lait de coco sur les jaunes blanchis

- Ajoutez la feuille de gélatine ramollie et essorée.



Ajoutez la feuille de gélatine ramollie

- Versez dans des petits moules en demi sphère et faire prendre au congélateur.



Versez la crème coco dans les sphères de plus petit diamètre

### 3/ le crumble

- Préchauffez le four à 180°
- Faire revenir les amandes effilées à sec dans une poêle pour les torréfier. Surveillez et et mélangez régulièrement pour éviter que certaines soient brûlées et d'autres pas cuites! Réservez.



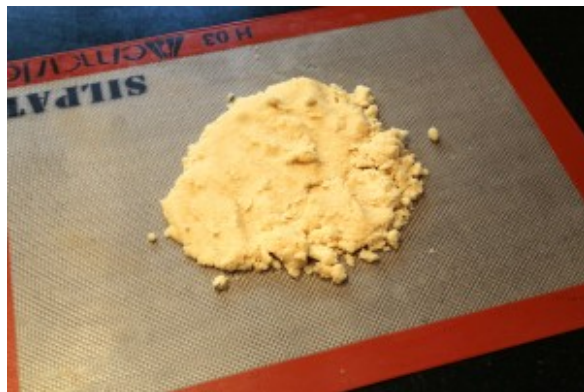
amandes grillées

- Dans un grand bol mélangez les amandes en poudre, la farine, le sucre et le beurre ramolli avec vos doigts; la pâte doit avoir un aspect sablé.



bien mélanger avec les  
doigts

- Déposez la pâte sur une feuille anti adhésive ( silpat ou papier cuisson).



poser le mélange sur une  
surface anti adhésive

- Posez dessus un feuille de papier cuisson et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie écrasez la pâte finement. Votre cuisson sera uniforme et prendra moins de temps.



posez une feuille de papier cuisson sur la pâte



étalez la pâte finement

- Retirez le papier cuisson du dessus de la pâte.



retirez le papier

- Enfourner environ 10 mn à 180°: chaque four étant différent je vous conseille de surveiller la cuisson. Quand la pâte est dorée retirez la du four et laissez refroidir: elle est molle en sortant du four mais refroidie, elle sera croustillante.





la pâte à crumble est cuite

- La pâte refroidie, écrasez la entre vos doigts avec les amandes effilées que vous avez grillées à la poêle. S'il vous en reste, ce crumble se conserve très bien dans une boîte hermétique.



mélangez amandes effilées  
grillées et crumble

### **Dressage:**

- Dans une assiette faire un trait de purée d'ananas à l'aide d'une cuillère.



déposez une cuillère de purée d'ananas et lissez avec le dos de la cuillère

- Saupoudrez l'assiette de crumble.



Saupoudrez de crumble

- Déposer un dôme de mousse d'ananas dessus.



ajoutez le dôme de mousse d'ananas

- Puis déposez 3 petits dômes de crème glacée coco de part et d'autre de la ligne de purée d'ananas.



Puis déposez 3 petits dômes de crème glacée coco

- Décorez avec des feuilles de menthe ou de verveine.



décorez avec des feuilles de verveine

## **Comment choisir un bon ananas?**

L'ananas ne murissant plus une fois cueilli, il est important de bien le choisir! Ne vous fiez pas à la couleur de son écorce: certaines variétés restent vertes même quand elles sont mûres. Il doit être lourd en main, avec des feuilles vertes et luisantes et exhaler un parfum agréable. Un petit plus: si ses feuilles intérieures sont faciles à détacher, vous pouvez être sûre que votre ananas est mûr.

### **Le saviez vous ?**

L'ananas est originaire d'Amérique du sud où il était cultivé par les indiens. C'est Christophe Colomb qui découvrit le fruit lorsqu'il découvre cette dernière.. Ce n'est qu'au 18<sup>e</sup> siècle que l'on commence à le cultiver en Europe : les premiers ananas mûris en serre ont été présentés à Louis XV en 1733.

---

## **Cabillaud aux accents de la méditerranée**

L'originalité de cette recette tient au crumble croustillant parfumé au chorizo: en effet la chair délicate du cabillaud se marie particulièrement bien avec le chorizo qui réveille la douceur de la chair de ce poisson ! Le pistou, les fèves, les

tomates s'allient au chorizo pour nous amener un parfum du sud.



cabillaud aux accents de la méditerranée

**Ingrédients ( 4 personnes):**

**1/Pour le poisson et les légumes  
d'accompagnement**

- 4 dos de cabillaud de 200 g chacun
- 200 g de fèves
- une grosse échalote
- 12 tomates cerises
- basilic ( environ 15 belles feuilles)
- huile olive
- vinaigre crème de balsamique ( quelques gouttes)



Ingrédients cabillaud aux accents de la méditerranée

## 2/ Pour le pistou :

- 2 gousses d'ail
- les feuilles d'un gros bouquet de basilic
- 20 g de pignons
- 15 cl d'huile d'olive
- 2 belles cuillerées à soupe de parmesan
- sel
- poivre



Ingrédients pistou

## 3/ Pour le crumble au chorizo:

- 100 g de beurre demi sel en pommade ( ramolli à la fourchette et pas au micro onde: au besoin sortez le 1

heure avant du frigo)

- 30 g de parmesan
- 50 g de chapelure
- un petit blanc d'œuf ( 15 g)
- 40 g de chorizo en tranche



ingrédients du crumble

### **Matériel:**

- un mixeur
- un silpat ( plaque de cuisson feuille anti adhésive) ou du papier cuisson
- un emporte pièce carré de 6 cm de côté ( ou de la forme que vous désirez...)
- une spatule

### **Préparation:**

#### **1/ Le pistou**

- Dans une poêle faire torréfier à sec les pignons.



Faire revenir les pignons  
dans une poêle

- Mettez tous les ingrédients dans le mixeur( pignons, basilic, huile, ail, parmesan) à l'exception du sel et du poivre. Vous rectifierez l'assaisonnement à la fin: en effet le parmesan est déjà bien salé.



Mixer tous les ingrédients

- Mixez et conservez dans un récipient hermétique au frais de manière à obtenir une préparation bien lisse. Rectifiez assaisonnement. Le pistou se conserve ainsi 3 à 4 jours. Avec des pâtes c'est délicieux.





Le pistou

## 2/ Le crumble au chorizo:

- Hachez finement le chorizo.



Coupez le chorizo en petits dés

- Travaillez le beurre à la fourchette pour lui donner la consistance d'une crème.



Travaillez le beurre à la fourchette

- Ajoutez le chorizo au beurre ramolli



Ajoutez les dés de chorizo

- Puis incorporez le blanc d'œuf.



Puis les blancs d'œufs

- Versez la chapelure . Mélangez.



Versez la chapelure

- Puis terminez par le parmesan.



Ajoutez le parmesan

- Versez le mélange terminé sur un silpat ou un papier de cuisson.



Posez la pâte sur une toile anti adhésive

- Couvrez d'une feuille de papier cuisson et étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie ( 2 à 3 mm d'épaisseur).



Couvrez d'une feuille de papier cuisson et étalez la pâte avec un rouleau



La pâte est prête

- Mettre la pâte terminée au congélateur : par la suite elle sera plus facile à découper à la taille des morceaux de poisson; en effet elle contient du beurre et celui ci va ramollir assez vite dès qu'on le travaille. Ramolli vous n'arriverez pas à le découper régulièrement...et surtout à soulever sans l'abîmer le morceau que vous aurez découpé.

### **3/ Les légumes:**

- Écossez les fèves et versez les dans une casserole d'eau

bouillante. Cuire deux minutes et égouttez les. Passez les sous l'eau froide pour éviter qu'elles ne continuent à cuire.



Versez les fèves dans l'eau bouillante

- Épluchez maintenant les fèves: elles sont entourées d'une petite peau vert clair un peu amère et pas très agréable à manger.



Enlevez la peau des fèves

- Coupez les tomates cerises en quatre.



Coupez le tomates cerises en  
4

- Ciselez finement le basilic.



Ciselez le basilic

- Taillez l'échalote en tous petits dés.



Taillez l'échalote en tous  
petits dés

- Dans une poêle faire revenir les échalotes avec une grosse cuillerée d'huile d'olive 3 mn.



Faire revenir l'échalote dans un peu d'huile d'olive

- Ajoutez les tomates: 3 mn de cuisson.



Ajoutez les tomates

- Versez alors les fèves dans la poêle: 2 mn de cuisson.



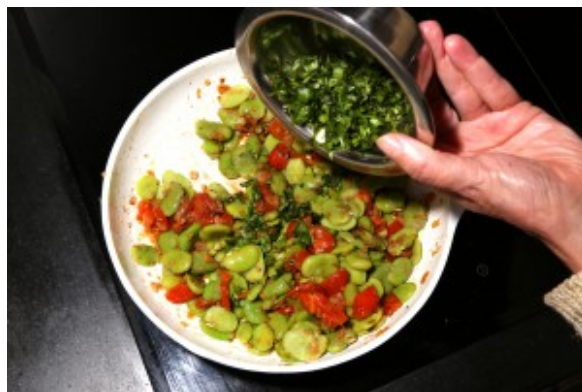
Puis les fèves

- En fin de cuisson déposez quelques gouttes de crème balsamique et mélangez bien. Salez et poivrez selon votre goût.



Déglacez avec quelques gouttes de crème de vinaigre balsamique

- Vous ajouterez le basilic en tout fin de cuisson, au moment de servir: en effet le basilic n'aime pas la chaleur et si vous le faites cuire il perdra énormément de sa saveur...



Puis rajoutez les basilic en fin de cuisson

#### **4/ Préparation du cabillaud et sa cuisson:**

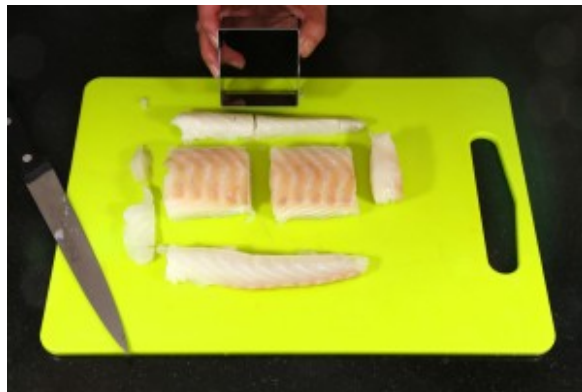
- En vous servant de l'emporte pièce comme modèle découpez



2 carrés de cabillaud par personne sur chaque dos.



Détaillez le cabillaud à l'aide de l'«emporte pièce



le cabillaud détaillé

- Sortez la plaque de crumble du congélateur et faire de même avec le même emporte pièce.



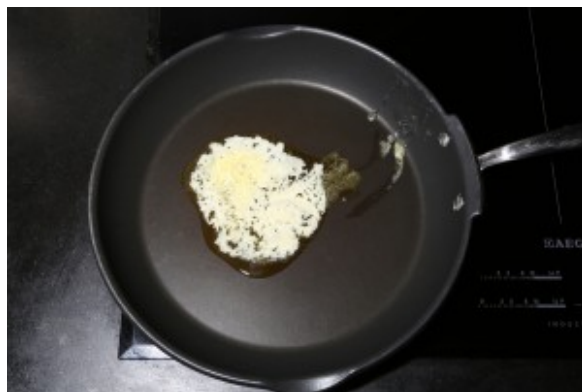
Détaillez la pâte à l'aide du même emporte pièce

- Posez un carré de crumble sur chaque carré de cabillaud.



Posez un carré de crumble sur chaque morceau de cabillaud

- Faites chauffer le grill de votre four.
- Dans une poêle faire fondre à feu doux un beau morceau de beurre.



Faire fondre 20 g de beurre

- Déposez les dos de cabillaud dans la poêle et cuire 2 mn à feu doux sur un seul côté, le crumble vers le haut.



Déposez le cabillaud dans la poêle

- A l'aide d'une spatule retirez le cabillaud de la poêle et déposez le sur une feuille de cuisson anti adhésive. Utilisez une spatule pour déplacer le poisson: le cabillaud est très fragile et se sépare en « feuillets »: donc pour éviter cet inconvénient l'usage de la spatule est obligatoire!



Retirez le cabillaud à l'aide d'une spatule



Déposez le sur une toile  
anti adhésive

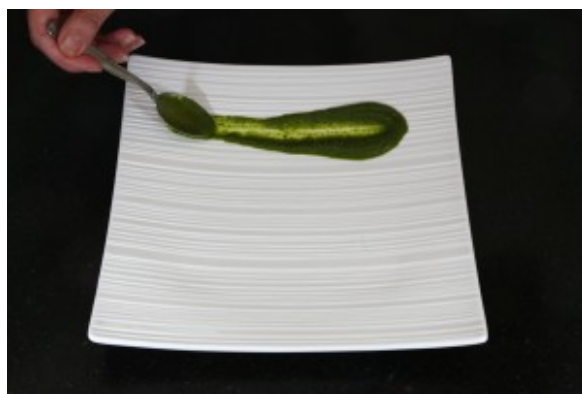
- Passez le cabillaud sous le grill 3 à 4 mn. Le crumble doit être croustillant mais pas brûlé.



Le cabillaud est prêt à être  
dressé

### **Dressage:**

- Commencez par déposer une petite cuillerée de pistou dans l'assiette et avec le dos de la cuillère étalez le pistou en long d'un seul mouvement.



A l'aide d'une petite  
cuillère faire un trait de  
pistou

- En parallèle de la ligne de pistou déposez une ligne du

mélange de légumes.



Faire en parallèle une ligne de légumes

- Puis déposez de part et d'autre du pistou les deux carrés de cabillaud.



Puis déposez deux pavés de cabillaud par assiette

- Décorez avec des brins de basilic; votre assiette est prête à être dégustée.



Décorez avec quelques  
feuilles de basilic

### **Le saviez-vous?**

Le cabillaud est un poisson qui aime les eaux froides.

Sa chair est particulièrement appréciée car, dépourvue de fines arêtes, elle est délicate au palais. Elle est également fragile et supporte mal une trop longue cuisson: trop cuits les filets du poisson sèchent donnant alors une texture caoutchouteuse peu agréable à la dégustation.

Le terme « cabillaud » s'emploie pour désigner le poisson frais ou surgelé.

La morue est du cabillaud dont la chair a été séchée et salée. Il est donc nécessaire de bien dessaler la morue dans plusieurs eaux pendant 24 heures avant de la préparer.

Le « skrei » et le « stockfish » sont également du cabillaud. Le skrei est un cabillaud qui vient frayer chaque année dans l'archipel des îles Lofoten dans le Nord de la Norvège: il est considéré par les chefs comme le « roi des cabillauds ».

Le stockfish est un mot utilisé pour désigner des filets de cabillaud séchés à l'air libre.