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:

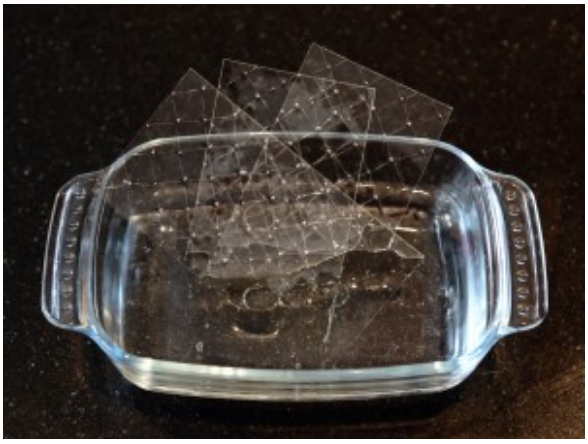
- un siphon de 0,5 litre et une cartouche de gaz
- thermomètre de cuisson
- un entonoir
- verrines
- un chinois ou passoire fine

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.