

Les Savoureuses
recettes Péi



CRÈME BRÛLÉE
À L'ANANAS AU SUCRE ROUX

CRÈME BRÛLÉE À L'ANANAS AU SUCRE ROUX



30 min



Facile



Ingédients pour 4 personnes

- 2 petits ananas Victoria
- 2 feuilles de gélatine
- 75 g de chocolat blanc
- 50 cl de crème liquide
- 6 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre roux
- 1 cuillère à soupe d'anisette
- Un peu de sucre roux intense

Préparation

Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les ramollir. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et l'anisette jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Préparation de l'ananas

Ouvrez l'ananas en deux, enlevez la chair en conservant soigneusement les coques. Mixez la chair. Ensuite, passez la purée obtenue dans une passoire pour extraire le jus d'ananas. Dans une casserole, portez la crème liquide à ébullition avec le jus d'ananas. Versez la crème liquide à l'ananas, encore bouillante, sur les jaunes d'œufs blanchis. Mélangez, puis remettez le tout dans la casserole. Faites cuire à feu vif pendant 1 minute 30, comme pour une crème anglaise, en remuant constamment puis ajoutez l'anisette.

Hors du feu, ajoutez le chocolat blanc fondu et les feuilles de gélatine essorées. Mélangez, puis versez la préparation dans les coques d'ananas qui feront office de mini-moules. Réservez au réfrigérateur pendant 2 heures.

Caramélisation

Au dernier moment, saupoudrez les crèmes d'une bonne pincée de sucre roux et faites-les caraméliser sous le gril du four ou un chalumeau pendant quelques secondes.