

La Piña Colada glacée

“ Idéal pour les belles journées d'été, ce cocktail glacé apporte une vague de fraîcheur grâce à son mélange d'ananas et de coco ”

Yannick Tranchant



Ingrédients

Pour la marmelade d'ananas :

500 g d'ananas frais
100 g de sucre en poudre
50 ml de rhum brun
1 gousse de vanille

Pour le crémeux à la vanille :

1 L de crème liquide
100 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille
4 feuilles de gélatine

Pour la meringue à la noix de coco :

100 g de blancs d'œufs
100 g de sucre en poudre
100 g de sucre glace

Pour le dressage :

Sorbet Plein Fruit Ananas des Philippines Carte d'Or Professionnels
Glace Noix de coco Carte d'Or Professionnels
1 noix de coco

Recette

Pour réaliser la marmelade d'ananas, couper l'ananas en brunoise. Ajouter le sucre, la vanille, le rhum et cuire doucement à couvert. Mettre au frais.

Pour le crémeux à la vanille, faire bouillir la crème, le sucre et la vanille. Ajouter la gélatine et mettre au frais 24 heures. Monter ensuite le mélange au batteur, comme une chantilly.

Pour la meringue, chauffer à 50°C les blancs d'œufs et le sucre en poudre, puis monter au batteur. Ajouter le sucre glace à la spatule puis coucher à la poche à douille.

Saupoudrer de noix de coco râpée avant cuisson puis cuire à 70°C pendant 2 heures.

Couper à l'aide d'un économe des copeaux de noix de coco. Les former dans des petits moules et les mettre à sécher au four à 70°C pendant 2 heures.

Dans une coupelle à glace, dresser la marmelade d'ananas, une boule de Sorbet Plein Fruit Ananas Carte d'Or, une boule de Glace Noix de coco Carte d'Or, et le crémeux à la vanille. Ajouter ensuite les meringues à la noix de coco et les copeaux de noix de coco.

