Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Ananas rôti et mousse de mascarpone au coulis de framboises

Ingrédients

Préparation

Peler l'ananas et enlever les « yeux » en effectuant des saillies avec la pointe d'un couteau. (C'est facile, en regardant bien, les yeux sont alignés.)
Couper l'ananas en tranches de 1 cm d'épaisseur et les déposer sur une plaque à four munie d'un papier sulfurisé.
Mettre au four préalablement chauffé à 180°C pendant une vingtaine de minutes.

Mélanger le mascarpone, le coulis de framboise, le sucre et le lait.
Les dissoudre dans le mélange de lait et de mascarpone au mixeur.

Verser dans le siphon avec 1 cartouche de gaz pour un siphon d'un quart de litre.

Faire refroidir le siphon horizontalement dans le réfrigérateur.

Servir sur une assiette une tranche d'ananas et l'espuma au dessus.
Finaliser la présentation avec quelques gouttes de coulis de framboise.

Notes :