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

Ananas rôtis, nuages au citron vert et coco grillée

Ingrédients

1 ananas, 1 citron vert, 2 œufs, 40 g de sucre glace, 20 g de noix de coco râpée, Sirop d'agave, Sel,

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.
Prélever le zeste et le jus du citron vert. Réserver séparément.
Peler l'ananas, retirer les yeux, et le détailler en 8 tranches. Retirer le cœur fibreux à l'aide d'un emporte pièce.
Mélanger 5 càs de sirop d'agave avec le jus de citron vert.
Disposer les tranches d'ananas sur une plaque à four surmontée de papier sulfurisé, napper de sirop d'agave au citron, et enfourner pour 30 minutes. Arroser régulièrement de sirop.
Clarifier les œufs, et monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Lorsque la préparation devient mousseuse, ajouter le sucre glace et les 2/3 du zeste de citron vert, et continuer à fouetter jusqu'à ce qu'elle devienne ferme.
Torréfier la noix de coco dans une poêle antiadhésive et réserver.
Dresser les tranches d'ananas tièdes, disposer une ou deux quenelles de blancs au citron par dessus. Saupoudrez de coco râpée et zestes de citron vert.

Notes :