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

Carpaccio d'ananas à la menthe poivrée et vanillée, glace au soja

Ingrédients

Préparation

Peler l'ananas. Le couper en tranches très fines. Enlever le coeur.

Couper la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur et extraire les graines en grattant délicatement avec un couteau.

Dans un mortier, mélanger les feuilles de menthe, le sirop de poivre de Penja et les graines de vanille. Mélanger énergiquement à l'aide d'un pilon de manière à obtenir une pâte semi-liquide.

Présenter les tranches d'ananas sur une assiette. Recouvrir du coulis de menthe. Surmonter le tout d'une boule de glace au soja.

Commentaires

4 boules de glace soja à la vanille

Notes :