



Raviole d'ananas, sorbet mangue et crème mentholée

 X 6 PERSONNES

 45 MIN

Note des internautes 

INGREDIENTS :

Ananas : 1 pièce(s) Feuille(s) de pâte à raviole : 32 pièce(s)
Sucre semoule : 50 gramme(s) Sorbet mangue : 1/2 Litre(s)

Pour la crème :

Jaune(s) d'oeuf : 4 pièce(s) Lait demi-écrémé : 25 centilitre(s)
Menthe fraîche : 6 branche(s) Sucre semoule : 50 gramme(s)

RECETTE :

Pour la crème :

Effeuilier la menthe et la hacher finement. Porter le lait à ébullition, puis laisser infuser dedans la moitié de la menthe.

Battre les œufs avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux, puis filtrer et verser le lait sur les œufs. Remettre le tout dans la casserole et cuire doucement en mélangeant régulièrement avec une spatule (la crème est cuite lorsqu'elle nappe une cuillère). Réserver ensuite dans un bol, au frais, ajouter le reste de menthe.

Pour les ravioles :

Éplucher l'ananas, le tailler en petits dés de 5 mm et conserver le jus.

Dans un gros récipient, verser le sucre et le chauffer sans remuer pour réaliser un caramel. Ajouter les dés d'ananas et cuire à feu vif pendant 5 à 8 min, puis égoutter et réserver le jus.

Lorsque l'ananas a un peu refroidi, réaliser les ravioles.

Étaler les feuilles de pâte et poser une cuillerée d'ananas au centre. Humecter les bords à l'aide d'un pinceau, puis poser une 2e feuille de raviole dessus. Souder correctement et tailler à l'aide d'un emporte-pièce afin d'obtenir une jolie raviole.

Porter le jus d'ananas à ébullition (compléter avec un peu d'eau si nécessaire), puis pocher les ravioles dedans pendant 2 min.)

Dans une assiette creuse, verser un fond de crème à la menthe, puis disposer 3 ravioles d'ananas dessus et terminer par une boule de sorbet mangue.

LE PLUS DU CHEF :

Veillez à bien égoutter vos ananas pour leur éviter de détremper la pâte à raviole.