

# L'ANANAS VICTORIA

## RAFRAÎCHI AU CITRON VERT

### GRANOLA & VANILLE NOROHY



POUR 12 PIÈCES

SANS GLUTEN

#### GEL ANANAS

Ananas Victoria.....	4 pièces
Citrons verts.....	2 pièces
Jus d'ananas.....	650 g
Cassonade.....	42 g
Pectine NH.....	5 g
Masse de gélatine.....	50 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	3 pièces

**Parer** les ananas et **peler** les citrons verts.

**Couper** en gros cubes et **passer** les fruits à la centrifugeuse. **Récupérer** le jus dans un récipient.

**Peser** la quantité de jus (650g), et **faire bouillir** une première fois la purée avec la vanille fendue et grattée.

**Ajouter** ensuite en pluie la cassonade et la pectine NH mélangées ensemble.

**Faire bouillir** puis **ajouter** la masse de gélatine.

**Peser** à 30g dans des cercles filmés et tendus de 12cm de diamètre. **Congeler**.

#### TUILE DE RIZ

Crème liquide.....	125 g
Lait entier.....	65 g
Lait entier.....	35 g
Sucre semoule.....	50 g
Farine de riz.....	50 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	2 pièces

**Faire chauffer** la crème liquide avec les 65g de lait entier. **Ajouter** en pluie le mélange sucre et farine de riz.

**Faire cuire** l'ensemble à l'ébullition puis **détendre** avec les 35g de lait entier froid. **Passer** l'appareil au tamis.

**Stocker** au réfrigérateur.

**Étaler** sur Silpat légèrement graissé dans un chablon de 18x4cm. **Cuire** à 100°C pendant 9min.

**Décoller** la tuile et **enrouler** autour d'un cercle avec du papier cuisson de 5cm de diamètre sur 4cm de hauteur.

**Laisser sécher** à 80°C pendant 25min puis **stocker** en étuve.

#### CRUMBLE

Beurre doux.....	50 g
Cassonade.....	30 g
Tuiles de riz.....	50 g
Poudre d'amande brute.....	50 g

**Mélanger** l'ensemble des ingrédients.

**Émietter** sur une plaque avec une feuille de papier cuisson et **cuire** au four ventilé à 150°C pendant 20min.

#### GRANOLA

Amandes.....	50 g
Noisettes.....	50 g
Flocons d'avoine.....	50 g
Miel.....	50 g

**Concasser** grossièrement les fruits secs et y **ajouter** les flocons d'avoine. **Ajouter** le miel tiède et **mélanger**.

**Étaler** sur une plaque et **faire cuire** à 150°C jusqu'à coloration.

#### CRUMBLE FAÇON GRANOLA

Crumble.....	170 g
Granola.....	170 g
Miel.....	90 g

**Mélanger** le crumble, le granola et le miel tiède ensemble. **Faire sécher** au four à 150°C pendant 8min.

**Laisser refroidir** à température ambiante.

#### BRUNOISE D'ANANAS

Gel ananas.....	QS
Ananas Victoria.....	1/2 pièce
Citron vert.....	QS

**Réaliser** des petits cubes d'ananas.

**Assaisonner** avec le gel ananas restant de la première recette et des zestes de citron vert.

#### CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE

Lait entier.....	250 g
Sucre semoule.....	60 g
Jaunes d'œufs.....	50 g
Poudre à crème.....	20 g
Œufs entiers.....	23 g
Beurre doux.....	23 g
Masse de gélatine.....	10 g
Crème liquide.....	250 g
Mascarpone.....	80 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	2 pièces

**Faire chauffer** le lait avec la vanille fendue et grattée. Pendant ce temps, **blanchir** les jaunes, les œufs et le sucre. **Ajouter** la poudre à crème.

**Réaliser** la cuisson de la crème pâtissière en pensant bien à **chinoiser** le lait pour **enlever** les écorces de vanille.

À chaud, **mettre** la masse de gélatine et le beurre puis **mixer** pour homogénéiser la crème. Bien **mélanger** et **refroidir** rapidement.

**Monter** la crème liquide et le mascarpone jusqu'à une texture assez ferme. **Réaliser** le mélange de la crème légère. **Réserver** au frais. **Utiliser** une douille de 12 pour le dressage.

#### ESPUMA À LA VANILLE

Lait entier.....	300 g
Crème liquide.....	150 g
Sucre semoule.....	15 g
Jaunes d'œufs.....	100 g
Opalys.....	80 g
Masse de gélatine.....	15 g
Mascarpone.....	150 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	4 pièces

**Faire chauffer** le lait et la crème avec les gousses de vanille fendues et grattées. **Blanchir** les jaunes d'œuf et le sucre semoule.

**Réaliser** une crème anglaise et une fois la température de 83°C atteinte, **ajouter** la masse de gélatine et **verser** sur le chocolat blanc et le mascarpone.

**Mixer** et **faire refroidir**. Une fois l'espuma froid, **verser** en siphon et **gazer** à 3 cartouches.

#### OPALINE À LA VANILLE

Fondant.....	150 g
Glucose.....	100 g
Poudre de vanille.....	10 g

**Cuire** le fondant et le glucose à 155°C. **Verser** en silpat.

**Mixer** au Thermomix jusqu'à l'obtention d'une poudre très fine. **Saupoudrer** un silpat de poudre d'opaline et **tracer** au couteau des triangles rectangles.

**Faire caraméliser** à 175°

#### POUDRE DE VANILLE

Gousses de vanilles épuisées.....	QS
-----------------------------------	----

**Faire sécher** la vanille au four à 150°C pendant 20min.

**Mixer** au Thermomix jusqu'à l'obtention d'une poudre fine. 28



#6  
FLORENCE LESAGE



  
The Westin  
Paris (75)