

Cannellonis d'ananas Victoria et pistaches au coulis d'ananas - estragon

SECRET de
GOURMET
L'ART DE PARTAGER



90 MN DIFFICILE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

• 1 ananas Victoria

PRÉPARATION DE LA MOUSSE DE PISTACHES :

- 30 cl de crème entière liquide
- 100 gr de pâte de pistaches
- 20 cl de lait demi-écrémé
- 2 jaunes d'œufs
- 50 gr de sucre

PRÉPARATION DU COULIS D'ANANAS-ESTRAGON :

- 6 cl d'eau
- 10 gr de sucre
- 10 feuilles d'estragon
- 100 gr d'ananas

PRÉPARATION DU BISCUIT PISTACHES :

- 3 jaunes d'œufs
- 90 gr de sucre
- 90 gr de farine blanche
- 3 blancs d'œufs
- 50 gr de pâte de pistaches



PRÉPARATION DE LA MOUSSE DE PISTACHES :

- Faire bouillir le lait et la pâte de pistaches.
- Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol mixeur.
- Verser le lait sur les œufs blanchis et laisser cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse : la crème anglaise est faite.
- La réserver au froid.
- Fouetter la crème liquide au fouet **1** et la mélanger délicatement avec la crème anglaise.



- Mettre la mousse au réfrigérateur.

PRÉPARATION DU COULIS :

- Faire bouillir l'eau, le sucre et l'ananas, puis mixer.
- Une fois le coulis refroidi, y ajouter l'estragon ciselé.

PRÉPARATION DU BISCUIT :

- Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs, ajouter la farine et la pâte de pistaches. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- Monter les blancs en neige, les incorporer à la pâte obtenue : la pâte à biscuit est prête.
- Puis étaler le biscuit sur la plaque de cuisson en silicone **2** et faire cuire au four 11 minutes à 170°.
- Une fois refroidi, découper le biscuit avec un emporte-pièce rectangulaire.

PRÉPARATION DES CANNELLONIS :

- Éplucher et tailler finement des tranches d'ananas avec une mandoline, puis les déposer sur un film alimentaire.
- À l'aide de la poche à douille **3**, déposer un peu de mousse de pistaches sur les tranches d'ananas puis les rouler en forme de cannellonis et les couper à la longueur des biscuits.



- Poser un cannelloni sur chaque biscuit et décorer avec le coulis d'ananas-estragon.

L'accord du
Sommelier

“Accompagné d'un vin
mousseux, votre dessert
sera effervescent !”

1 Fouet mécanique



2 Plaque de
cuisson
à rebord
silicone



3 Poche à douille

