



CARPACCIO D'ANANAS GLACE AU CURRY

par Alain Boschmam « Le Grand Ryeu » Gandrieu. Belgique.

Préparation : 2 H 20 Nbre de personnes : 4

Ingrédients

1 ananas frais
un peu de curry
12 jaunes d'œufs
300 gr de sucre S2
1 l de lait
½ l de crème fraîche

500 gr de sucre + 1 l d'eau pour le sirop
Coulis d'orange (pour la présentation)

Réalisation

Temps de préparation : 20 min
Temps de repos : 2 heures

Préparer un sirop 500g de sucre et 1 litre d'eau et mettre à chauffer.

Préparer la glace au curry. Prendre les jaunes d'œufs et ajouter le sucre et faire un ruban. Mettre le lait à chauffer, ajouter le curry et goûter suivant votre goût ça doit être léger. Une fois que le lait est chaud verser celui-ci sur le ruban, mélanger, ajouter la crème fraîche et cuire un peu le mélange. Placer en sorbetière.

Couper l'ananas en fines tranches et les plonger dans le sirop pour les rendre translucides.

Finition&Dressage

Placer les tranches d'ananas sur assiettes froides et placer dessus la boule de glace au curry. Servir avec le coulis d'orange.