

Ananas glacé du Dauphin couronné

RÉVER

L'ambassadeur de Siam faisant le tour du potager pour admirer ces variétés, ou peut-être vous.

PRÉPARER

POUR 1 L DE SORBET

2 ANANAS DE 1,5 KG AVEC LEURS PLUMETS

4,5 DL DE SUCRE À 28 °C

6 BIGARREAUX CONFITS

LANCER

Évider les deux ananas. L'un doit être coupé dans la longueur aux deux tiers et son plumet conservé.

Mixer la pulpe. La filtrer au tamis, puis la mélanger avec le sirop à 28 °C.

Ce sirop s'obtient en mélangeant 1 dl d'eau avec 100 grammes de sucre, le sucre devant fondre entièrement sans être porté à ébullition.

Passer en sorbetière.

Une fois le sorbet pris, utiliser une poche à douille pour garnir l'intérieur de l'un des ananas en procédant par petites boules délicates.

Disposer élégamment les bigarreaux.

Ainsi dressé, l'ananas accompagnera parfaitement un baba au rhum et sera du plus bel effet sur la table.

