



Piña colada

Pour 10 verrines

- 1 petit ananas victoria
- 30 g. de beurre
- 30 g. de sucre roux
- 6 cl. De rhum
- 70 g. de sucre blanc
- 2 jaunes d'œufs
- 120g. d'ananas
- 30 cl. De crème fraîche liquide
- 1 c. à s. de noix de coco râpée

Couper l'ananas en cubes en ne gardant que la chair bien tendre. Les faire rôtir dans le beurre avec le sucre roux. Flamber avec 3 cl de rhum. Laisser refroidir.

Faire bouillir 2cl d'eau avec le sucre blanc. Y verser les jaunes d'œufs puis chauffer le tout à 85°C. Monter cette préparation au fouet jusqu'à complet refroidissement.

Mixer les 120g d'ananas pour obtenir une purée. La faire bouillir puis ajouter le rhum, bien mélanger puis ajouter la pâte à base de jaunes d'œufs ainsi que la crème fouettée.

Disposer 4 ou 5 cubes d'ananas rôtis dans les verrines. Garnir aux trois quarts de crème piña colada et placer au réfrigérateur pendant 1 heure.

Décorer avec la noix de coco.