



Ananas au rhum

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V6000 à partir de 2021

servi avec de la glace à la noix de coco et un streusel de noisettes

Ananas

100 ml de rhum noir
50 g de sucre de canne
50 ml d'eau
1 cc de poivre rose, concassé
1 ananas mûr

Dressage

4 boules de glace à la noix de coco
2 cs de pistaches, concassées

Ananas

Porter à ébullition tous les ingrédients jusqu'au poivre inclus dans une petite casserole et laisser mijoter à feu moyen pendant 5 minutes environ. Laisser refroidir le liquide.

Eplucher l'ananas, le couper en quatre dans la longueur, retirer le tronc.

Placer les morceaux les uns à côté des autres dans un grand sachet de mise sous vide, verser le liquide refroidi dedans. Mettre le sachet sous vide conformément aux instructions d'utilisation et cuire à la vapeur avec Vacuisine à 94 °C dans un bac de cuisson pendant 30 minutes.

Griller





Ouvrir le sachet et verser le liquide dans une petite casserole. Laisser cuire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

Tamponner les morceaux d'ananas pour les sécher. Bien chauffer la poêle et faire griller l'ananas sur les deux faces pendant 1 minute environ.

Dressage

Garnir l'ananas de glace à la noix de coco et de pistaches, arroser de sirop.

Etapes de cuisson

Vacuisine 94 °C pendant 30 min

Accessoires

Plaque en acier inox perforée

Grand sachet de mise sous vide

Informations complémentaires

Créée le

26.01.2022

