

FICHE RECETTE

CONFIT D'ANANAS AU CAFÉ ET RHUM AMBRÉ, CARDAMOME ET SÉSAME NOIR, STREUSEL

Dessert pour 6 personnes

Pour l'ananas

- Ananas : 1,5 pièce(s)
- Sucre : 125 g
- Vinaigre de Xérès : 4 cl
- Café Espresso : 12 cl
- Rhum ambré : 3 cl
- Cardamome verte : 3 pièce(s)
- Fruit(s) de la passion : 2 pièce(s)

Pour le streusel

- Beurre demi-sel : 50 g
- Sucre cassonade : 50 g
- Poudre de noisette : 65 g
- Farine T45 : 50 g
- Graine(s) sésame noir : 5 g
- Fleur de sel : 2 pincée(s)

Pour l'ananas :

- Préparer le café expresso et réserver.
- Eplucher l'ananas, couper en 4, retirer le coeur puis couper en cubes réguliers.
- Couper les fruit de la passion en deux, prélever les graines et réserver.
- Dans une poêle, réaliser un caramel à sec avec le sucre.
- Déglacer avec le vinaigre de Xérès puis ajouter le café, les graines de cardamome puis les morceaux d'ananas.
- Cuire 10 minutes environs, et ajouter sur la fin de cuisson, le rhum et les fruit de la passion.
- Ôter du feu et laisser infuser

Pour le streusel :

- Préchauffer le four à 150°.
- Dans le bol du robot muni du fouet ou à la main, mélanger ensemble les poudres (farine, cassonade, sel, sésame noir et poudre de noisette.
- Ajouter le beurre mou, et mélanger jusqu'à ce que le beurre soit mélangé afin d'obtenir des bouts de pâtes.
- Etaler le streusel obtenu sur une feuille de papier cuisson puis mettre au four à 150° pendant une vingtaine de minutes.