

safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://chez-becky.blogspot.com>

Ananas, sirop de safran, ganache au crumble à la fleur de sel et Ginger Win

Ingrédients

Ingrédients pour 2 personnes

Temps : 1 h de préparation + 2 heures de repos minimum

1 ananas

Sirop au safran

Pistils de safran

175 g de sucre

25 g de sucre cassonade

25 g de farine

1 c à café de fleurs de sel

Ganache au chocolat noir

50 g de chocolat noir râpé

5 cl de crème liquide épaisse

Ginger Wine

Cacao pour décorer

Crumble à la fleur de sel

25 g de beurre

Méthode

Crumble à la fleur de sel

- Préchauffez le four à 180 °C pendant 10 minutes.
- Mélangez le sucre et le beurre ensemble au robot **ou** à la main.
- Ajoutez la farine. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange sableux.
- Répartissez le crumble sur une plaque au four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- Enfournez 15 minutes.
- Laissez refroidir et passez au mixer avec la fleur de sel.
- Réservez.

Ganache au chocolat

- Chauffez la crème liquide et versez-la sur le chocolat noir râpé.

- Fouettez et lissez.
- Divisez en deux la ganache.
- Dans une, ajoutez 1/2 c à soupe de crumble à la fleur de sel.
- Et dans l'autre, quelques gouttes de Ginger Wine.
- Laissez durcir 30 minutes.
- Remplissez une poche à douille de ganache au crumble avec un embout large et sur une feuille de papier sulfurisé, formez des petites quenelles de 7 cm environ.
- Laissez au frais au moins 1 heure avec la ganache au Ginger wine (elle durcit moins, pas de quenelles).

Sirop au safran

- Dans une casserole, ajoutez le sucre, quelques pistils de safran et recouvrez d'eau. Portez à ébullition et faites fondre le sucre.
- Chauffez le sirop jusqu'à 100°C.
- Réservez.

Ananas cuit au sirop de safran (à réaliser 1 heure avant de servir le dessert)

- Préchauffez le four à 160°C.
- Enlevez l'extrémité de l'ananas et pelez-le
- Supprimez les yeux.
- Coupez-le en tranches épaisses.
- À l'aide d'un emporte-pièce **ou** un petit couteau pointu, ôtez le coeur dur et filandreux au centre des tranches.
- Déposez sur une plaque au four creuse et arrosez du sirop de safran.
- Enfournez et laissez environ 45 minutes en retournant les tranches d'ananas et en nappant de sirop au safran toutes les 15 minutes.

Avec les restes d'ananas cuits au sirop, réalisez un coulis : Mixez et passez au travers d'une passoire fine en appuyant bien avec une c à soupe.

Saupoudrez de cacao avec un pochoir pour décorer l'assiette. Déposez 2 tranches d'ananas nappées de sirop au safran au centre. Ajoutez une c à café de ganache au Ginger wine au centre des tranches. Délicatement, à l'aide d'une spatule fine, déposez deux quenelles de chocolat au crumble de fleur de sel. Nappez de coulis d'ananas et décorez avec le crumble.