

Ananas au rhum vanillé,

mini cakes au citron et pavot

PRÉPARATION 45min **CUISSON** 45min **REPOS** 1h

POUR 6 PERSONNES

Pour l'ananas

- 3 ananas victoria
- 6 cl de rhum
- 60 g de miel
- 3 gousses de vanille

Pour les cakes

- 2 citrons jaunes
- 35 g de beurre
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 65 g de crème entière liquide
- 115 g de farine
- 1 g de sel
- ½ sachet de levure chimique
- 15 g de graines de pavot

MATÉRIEL Alfapac

- Sacs cuisson au four
- Kit poches à douilles
- Mini moules à cake

Fendre les gousses de vanille en deux et gratter les graines.

Couper la queue et la racine de l'ananas, puis, à l'aide d'un couteau à scie, peler la peau sur une épaisseur de 5 mm. Enlever les points noirs (les yeux) avec la pointe d'un couteau.

Déposer chaque ananas dans un sac cuisson au four, répartir le miel, le rhum, les graines de vanille et une demi-gousse.

Fermer hermétiquement les sacs avec le lien et bien enrober les ananas de marinade en les secouant. Réserver au frais environ une heure.

Préchauffer le four à 220°.

Déposer les sacs cuisson dans un plat allant au four.

Couper l'un des coins en haut de chaque sac puis enfourner environ 25 minutes.

Préchauffer le four à 180°C.

Zester et presser le jus des citrons.

Faire fondre le beurre.

Dans un saladier, mélanger vivement les œufs et le sucre, puis ajouter la crème, le zeste et le jus des citrons. Bien mélanger puis ajouter le beurre fondu.

Mélanger à part, la farine, le sel et la levure chimique, puis l'incorporer à la préparation précédente pour obtenir une pâte onctueuse. Ajouter ensuite les pavots.

Verser la pâte dans une poche à douille et en couper l'extrémité sur 1 cm.

Déposer les mini moules à cakes sur une plaque allant au four et les remplir au trois quart avec la poche à douille.

Enfournier pendant 20 minutes et laisser refroidir dans les mini-moules avant de déguster.

Couper et vider le sac cuisson, couper les ananas en deux, puis les répartir dans des assiettes creuses avec la marinade, un morceau de gousse de vanille et les mini cakes débarrassés de leur moule.

Astuce du chef

« Pour un dessert hivernal, optez pour un ananas aux épices en ajoutant des quartiers d'orange, de la cannelle, de la cardamome, de la badiane et 1 cuillère de mélange 5 épices. »



