



FICHE RECETTE

Dessert estival façon Pina Colada

Un dessert frais, élégant et très parfumé, qui associe la douceur de l'ananas mûr, l'onctuosité d'une crème coco-mascarpone, la vivacité du citron vert et la profondeur aromatique d'un gel au rhum blanc. Les chips d'ananas et les flocons de coco dorés apportent le relief gourmand et croquant attendu d'une assiette de fin de repas.

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 ananas mûr
- 1 citron vert bio
- 50 g de sucre cristallisé
- 1/2 gousse de vanille
- Pour le gel : 3 citrons verts bio, 25 g de sucre, 1 c. à c. d'extrait de vanille, 2 c. à s. de rhum blanc, 15 g d'huile d'olive, 3 g d'agar-agar
- Pour la crème : 1 noix de coco, 225 g de mascarpone, 18 cl de crème fraîche à 35 % M.G., 30 cl de lait de coco, 60 g de sucre, 2 1/2 feuilles de gélatine, sel

Informations de préparation

Personnes	4
Préparation	45 min
Cuisson	2 h 20
Repos	3 h minimum
Difficulté	Moyenne
Coût	Moyen
Saison idéale	Printemps et été ; possible toute l'année avec un ananas de qualité

Produits à privilégier

- Crème fraîche issue d'une ferme ou d'une laiterie du Hainaut.
- Mascarpone ou fromage frais local très onctueux si l'on souhaite une variante plus territoriale.
- Miel de producteur, en petite touche, pour parfumer les dés d'ananas.
- Rhum belge ou spiritueux artisanal doux pour une note plus locale.

Déroulé clair et précis

- 1 Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Ouvrez la noix de coco et râpez finement sa chair pour obtenir environ 180 g de coco fraîche.
- 2 Chauffez le lait de coco avec 60 g de sucre et une pincée de sel jusqu'au frémissement. Retirez du feu, ajoutez la coco râpée et laissez infuser 20 minutes.
- 3 Mixez brièvement l'infusion pour concentrer les arômes, puis filtrez-la au tamis fin ou à l'étamine en pressant bien la pulpe. Réservez cette pulpe pour la finition.
- 4 Ajoutez la gélatine essorée dans l'infusion encore chaude. Mélangez jusqu'à dissolution complète, puis laissez tiédir.
- 5 Fouettez le mascarpone pour l'assouplir, incorporez l'infusion de coco, puis ajoutez délicatement la crème fraîche montée en texture souple. Placez au réfrigérateur au moins 2 heures.
- 6 Préchauffez le four à 150 °C. Étalez la pulpe de coco réservée sur une plaque couverte de papier cuisson et faites-la légèrement dorer pendant environ 20 minutes.
- 7 Baissez le four à 90 °C. Prélevez un quart de l'ananas sans l'éplucher et taillez-le en tranches très fines, idéalement à la mandoline.
- 8 Faites fondre 50 g de sucre dans 5 cl d'eau. Hors du feu, plongez les tranches d'ananas 2 minutes dans ce sirop, égouttez-les puis disposez-les sur papier cuisson.
- 9 Faites sécher les tranches d'ananas environ 2 heures au four, jusqu'à obtenir des chips dorées et souples ou légèrement croustillantes selon leur épaisseur.

Suite du déroulé en page 2

Suite de la recette et conseils éditoriaux

Déroulé clair et précis - suite

- 10 Pour le gel, râpez finement le zeste d'un citron vert et réservez-le. Pressez les citrons verts pour obtenir 5 cl de jus.
- 11 Versez le jus dans une petite casserole avec 25 g de sucre et l'agar-agar. Portez à ébullition et laissez frémir 1 minute en mélangeant.
- 12 Hors du feu, ajoutez l'huile d'olive, le rhum blanc, l'extrait de vanille et le zeste réservé. Laissez prendre au réfrigérateur au moins 1 heure, puis mixez en gel lisse.
- 13 Taillez le reste de l'ananas en petits dés. Assaisonnez-les avec un peu de zeste et de jus de citron vert ainsi que les grains de la demi-gousse de vanille.
- 14 Dressez dans des coupes ou assiettes creusées : dés d'ananas, crème de coco assouplie si nécessaire, touches de gel au rhum, chips d'ananas et flocons de coco dorés.

Alternatives et astuces

- Noix de coco : utilisez de la coco fraîche déjà préparée si l'ouverture d'une noix entière est trop contraignante.
- Version sans alcool : remplacez le rhum par un sirop léger au citron vert, à la vanille ou au gingembre.
- Texture : si la crème a trop pris au froid, assouplissez-la brièvement au fouet avant le dressage.
- Organisation : la crème de coco, le gel et les chips peuvent être préparés la veille.

Accompagnements et dressage

- Accompagnements : biscuit sablé, tuile fine, financier à la noix de coco ou éclats de meringue.
- Accords : vin blanc moelleux léger, muscat, vin doux naturel servi frais ou bière blanche belge aux notes d'agrumes.
- Sans alcool : thé glacé maison au citron vert, verveine ou menthe fraîche.
- Dressage : privilégiez des coupes claires, des points de gel précis et des chips d'ananas dressées verticalement.

Origine et référence



Recette reformulée et développée à partir de la fiche recette transmise en annexe. La source imprimée exacte, l'auteur et le support d'origine ne sont pas identifiables sur l'extrait fourni. Les précisions techniques, les conseils d'accompagnement et l'adaptation éditoriale ont été préparés pour Hainaut Terre De Goûts.

Conseils et recommandations

- Servir très frais, mais sortir la crème de coco quelques minutes avant le dressage pour retrouver une texture souple.
- Ajouter les chips d'ananas et les flocons de coco au dernier moment afin de préserver leur croquant.