

Vacherin minute, par Christophe Michalak



RECETTES DE CHRISTOPHE MICHALAK

Présenté par Christophe Michalak

Ingrédients pour 4 personnes

Compotée de fruit

1 ananas Victoria
1 pomme Granny Smith

Chantilly rhum/vanille

300 g de crème liquide 35% de mat. grasse mini.
60 g de mascarpone
1 gousse de vanille
Sucre cassonade (voir recette)
Rhum brun (voir recette)
1 citron jaune

Sorbets

300 g de sorbet coco
300 g de sorbet passion

Décor

100 g de petites meringues
1 citron vert



Réalisation

La veille, scalper l'ananas Victoria, garder la partie feuillue pour le lendemain, et rôtir l'ananas au four à 180°C pendant une heure et demie. Le laisser refroidir jusqu'au lendemain.

Peler l'ananas à vif, prendre soin de retirer les « yeux », le couper en quatre et éliminer le cœur, et couper les quartiers grossièrement, et le mixer. Débarrasser la pulpe en bol et la réserver.

Couper de fines lamelles de pomme sans aller jusqu'aux pépins, d'un côté et de l'autre, puis tailler en bâtonnets, pour ensuite couper une brunoise, qui sera ajoutée et mélangée à la pulpe d'ananas.

Récupérer ce qui reste de pomme et tailler une julienne qui servira de décor. La réserver en bol d'eau citronnée pour éviter l'oxydation, et ainsi le brunissement du fruit.

Récupérer une cuve de batteur préalablement mise au réfrigérateur. Mettre le mascarpone et la crème dedans, assaisonner de sucre cassonade et de rhum brun à sa convenance, et gratter une gousse de vanille. Commencer à monter la chantilly, puis ajouter le jus d'un citron jaune, et finir de monter. Ouvrir une poche à douille en triangle au bout, et la garnir de chantilly, puis la réserver au réfrigérateur.

Récupérer les feuilles de l'ananas pour le décor, couper la partie blanche pour obtenir seulement le vert.

Récupérer un plat à gratin placé préalablement au congélateur pour le refroidir. Bouler dedans, en alternance, du sorbet coco, et du sorbet passion. Recouvrir le tout de compotée de fruits et recouvrir ensuite cette dernière de brisures de meringue. Dresser la chantilly en petits dômes par-dessus la meringue, et pour finir, zester un citron vert, décorer avec les bâtonnets de pomme et quelques feuilles d'ananas.