

Les Œufs à la neige, Gaspacho d'Ananas, Vanille et Citron Vert

INGRÉDIENTS POUR 4 À 6 PERSONNES:

Biscuit au citron vert:

- 50g de beurre pommade
- 1 zeste de citron vert râpé
- 60g de poudre d'amande
- 50g de sucre glace
- 15g de jus de citron vert

Ananas

- 3 ananas baby
- sucre glace
- zeste de citron vert

Gaspacho:

- 250g de chair d'ananas
- 35g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 20g de jus de citron vert
- 1 zeste de citron vert

Œufs à la neige:

- 150g de blanc d'œuf
- 70g sucre

Poudre de caramel (finitions):

- Sucre
- Eau

PRÉPARATION:

Biscuit au citron vert:

Dans un saladier, mélanger le beurre pommade avec le zeste de citron. Ajouter ensuite tous les ingrédients un par un et dans l'ordre. Couler dans une plaque à gâteau préalablement beurrée sur une hauteur de 2 à 3 cm. Cuire dans un four préchauffé à 180C° pendant 15 minutes environ. Refroidir et détailler en carrés de 5 cm de côtés, puis évider le centre avec un petit emporte-pièce ou un vide-pomme. (Photo plus bas...)

Ananas et gaspacho:

Éplucher les ananas et détailler 6 fines tranches pour réaliser un carpaccio. Retirer le cœur avec un emporte-pièce et réserver au frais pour le dressage.

Tailler 100g en petits dés (brunoise) et mariner avec un peu de sucre glace et un zeste de citron vert. Réserver au frais.

Réaliser le gazpacho avec le restant d'ananas:

mixer finement 250g de chair d'ananas avec les grains de la gousse de vanille, le jus de citron, le sucre et les zestes. Passer si nécessaire et réserver au frais.

Poudre de caramel:

Réaliser un caramel avec l'eau et le sucre. Le verser sur un papier cuisson (Sulfurisé) et le laisser refroidir. Réduire en poudre avec un petit mixer.

Œufs à la neige:

Monter les blancs d'œufs en neige en ajoutant le sucre en trois fois. Étaler sur une feuille plastique ou une plaque allant au micro-onde. Afin d'avoir une hauteur bien régulière, utiliser de petites baguettes. Glisser votre plaque au micro-onde et cuire 1 minute à mi-puissance (600w environ).

Détailler avec un emporte-pièce rond préalablement trempé dans l'eau.

Réserver au frais. On peut cuire les œufs à l'avance, par exemple le matin pour l'après-midi.

FINITIONS ET DRESSAGE:

Saupoudrer les œufs à la neige de poudre de caramel. (Comme nous, vous pouvez vous fabriquer un petit chablon afin d'y faire un décor.) Commencer le dressage avec le carpaccio d'ananas.

Déposer une fine tranche au centre de chaque assiette. Surmonter d'un biscuit citron vert. Garnir le centre du biscuit de brunoise d'ananas mariné. Surmonter le tout des œufs à la neige. Ajouter le coulis d'ananas ou le servir à part devant les convives.