

Ananas confit au four de Cyril Lignac

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 petit ananas Victoria entier
- 1 gousse de vanille grattée + 30g de beurre demi-sel pommade
- 50g de bonbons de votre choix mixés (type berlingots / arlequin/bonbons à la bergamote)
- 20g de rhum ambré

Préparation

Préchauffer le four à 230 °C (chaleur tournante).

Couper le haut du plumeau, mais il faut le garder.

Enlever aussi l'arrière.

Eplucher l'ananas en coupant de haut en bas, sans enlever trop de chair.

Couper en diagonale pour enlever les yeux (c'est cette partie qui donne les aphtes).

On peut choisir de les enlever un à un.

J'ai essayé de vous mettre les photos de chaque étape pour que ce soit plus simple à comprendre.

Mélanger le beurre mou et la pulpe de vanille, moi j'ai mis de la vanille liquide.

Si vous n'avez pas de beurre demi-sel, prenez du beurre doux et ajoutez de la fleur de sel.

Enrouler le plumeau avec une feuille d'aluminium pour ne pas qu'il déchire notre papillote.

Déposer l'ananas sur une feuille de papier aluminium et masser l'ananas avec le beurre (au pinceau).

Ajouter les miettes de bonbons. (si on ne souhaite pas en mettre, c'est possible de mettre du sucre ou rien du tout). J'ai mixé 10 s vitesse 12 au mini bol du companion

Fermer en forme de portefeuille pour pouvoir la replier. Commencer à plier les bords. Au dernier bord, verser le rhum.

Déposer la papillote sur la plaque pâtissière (je prends une plaque avec des bords au cas où il y aurait une fuite).

Enfourner 15 minutes.

Au terme de la cuisson, sortir du four, ouvrir la papillote, déposer l'ananas dans un plat et remettre au four 10 minutes avec le jus par dessus pour le glacer et qu'il caramélise légèrement.

Si vous n'avez pas de jus, ajouter quelques noisettes de beurre, de sucre et un peu d'eau sur l'ananas C'est souvent le cas avec les gros ananas qui sont moins gorgés de jus.

Sortez l'ananas du four, l'arroser avec le jus.

Couper l'ananas en tranches et servir avec le jus.

Nous on a mangé avec une boule de glace rhum raisin ou vanille selon les goûts