

Tiramisu à l'ananas

Recette pour 6 personnes :

Les ingrédients : Ananas surgelés en morceaux 600g ; cassonade pure canne 150g ; mascarpone 250g ; crème fleurette 15cl. ; sucre glace 50g ; spéculoos 180g.

La présentation : 6 verres de 20cl

1. Décongeler les morceaux d'ananas la veille, dans le réfrigérateur.
2. Mélanger le mascarpone et la crème fleurette, reposer au frais quelques heures.
3. Tailler en dés les morceaux d'ananas.
4. Faire compoter les ananas avec le sucre, sur feu doux pendant 20 minutes.
5. Laisser refroidir cette compote.
6. Réduire les spéculoos en brisures fines (à l'aide d'un mixer).
7. Partager cette quantité en 2/3 (fond) et 1/3 (garniture du dessus).
8. Fouetter le mélange crémeux avec le sucre glace.
9. Répartir les 2/3 de brisures dans le fond de chaque verre.
10. Verser deux cuillères à soupe de crème, puis une cuillère de compote d'ananas.
11. Ajouter à nouveau une couche de crème et une couche d'ananas.
12. Parsemer le dessus du verre avec le reste des brisures.
13. Conserver au frais avant de servir.

Conseils : Cette recette peut aussi être réalisée avec un ananas frais bien mûr ; mais il peut y avoir plus de perte de chair.

La présentation individuelle est mieux appropriée à cette recette.