

# L'ANANAS ET SON SORBET BIÈRE DE GARDE

une recette de Benjamin Bajeux

3

## LES INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 4 ananas Victoria (ou 1 gros ananas)
- Noisettes et pistaches
- Bière de garde
- Sucre fin (300 gr)
- Eau (30 cl)
- Beurre
- Cassonade (20 g)
- 1 citron vert

## RÉALISATION DE LA RECETTE

### Pour l'ananas

- Couper les deux extrémités de l'ananas, puis découper la peau en taillant au couteau de manière circulaire. Et enfin tailler une tranche dans le fond de l'ananas.
- À l'aide d'un couteau, sortir le cœur de l'ananas et le couper en petits dés.
- Tailler les noisettes et les pistaches en petits morceaux.
- Dans une poêle, faire fondre un gros morceau de beurre, la cassonade, les noisettes et les pistaches.
- Caraméliser le tout.
- Ajouter les morceaux d'ananas, mélanger et laisser revenir quelques instants.

*«Pour une belle présentation, verser cette préparation dans l'ananas évidé et servir avec le sorbet à la bière de garde.»*

### Pour le sorbet

- Faire un sirop «à 30» : dans une casserole, mettre 30 cl d'eau et 300 g de sucre.
- Mélanger avec un fouet et porter à ébullition. Ajouter 75 cl de bière de garde et le jus d'un citron vert.
- Mélanger le tout et éteindre le gaz.
- Verser le tout dans un plat allant au congélateur.
- Mettre une nuit au congélateur pour obtenir le sorbet.



### L'astuce du chef

Benjamin Bajeux, chef du Balsamique Restaurant, confie son astuce pour concocter un ananas plus gourmande :

*"Déposez de la crème chantilly maison sur le sorbet".*

Retrouvez toutes nos recettes : <http://bit.ly/Recette-chtis-plats>