



Panna Cotta à l'Ananas

Gélifié de vinaigre Petit Manseng "Aerial",
Meringue croustillante

INGRÉDIENTS (4 PERS)

- 300 gr d'ananas mixé sans pulpe ou jus d'ananas bio sans pulpe
- 50 gr d'ananas frais
- 200 gr de crème liquide 30% MG
- 3 feuilles de gélatine
- 50 gr de sucre semoule (si besoin) ou 20 gr de sucre de raisin Saba Domaine de l'Aerial

Gélifié :

- 30 gr de vinaigre Petit Manseng Domaine de l'Aerial
- 50 gr de bière ordinaire Brasserie Moussequetaire
- 10 gr de gelée en poudre

Meringue croustillante :

- 60 gr de blancs d'œufs
- 10 gr de sucre cassonade
- 30 gr de farine de riz



RECETTE DU CHEF
DAVID PAILLAUD



PRÉPARATION

Démarrer la panna cotta en chauffant le jus d'ananas (ou l'ananas mixé sans pulpe), la crème (avec le sucre si besoin). Ramollir la gélatine dans de l'eau froide, quand la préparation est chaude, incorporer la gélatine bien pressée. Dresser dans un verre bodega et fixer au frais.

Tailler finement 4 tranches d'ananas avec la peau, pour le dressage, et quelques bâtonnets fins sans la peau.

Pendant ce temps, monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand ils sont fermes, mettre le sucre en fouettant. Ensuite, incorporer la farine de riz tamisée avec une maryse pour rendre le mélange homogène. Garnir une poche à douille avec une douille uni et former sur papier sulfurisé des bâtons de meringue. Mettre à cuire à 180°C au four sans ventilation pendant 7 minutes.

Pour le gélifié, faites les pesées dans un bol, donner un coup de mixeur pour bien diluer la gélatine en poudre. Installer quelques bâtonnets d'ananas sur les panna cotta et finir le montage avec le gélifié. Stocker au frais.

Finir le dressage avec les demi-tranches avant de servir.

Suggestion :

- Accompagner avec la bière éphémère de Noël de la Brasserie Moussequetaire à Monteaux-les-Créneaux.
- Déclinaison avec de la clémentine et/ou avec un insert de pulpe de fruits surgelés.

Bonne dégustation !

les tables du gers

MontResto
Quartier du Pont
32 250 Montréal-du-Gers
Tél. : 05 62 28 81 85

