

ANANAS FRIT À LA GELÉE D'HIBISCUS, GÂTEAU DE SAVOIE À LA PISTACHE,
SORBET AU YAOURT ET À LA LAVANDE

Une recette du restaurant Berto





Ingrédients

1 ananas mûr

Gelée d'hibiscus

125 g d'eau
25 g de sucre
5 g de thé d'hibiscus
1,2 g d'agar-agar
1,5 feuille de gélatine

Gâteau de Savoie à la pistache

50 g de poudre d'amande
50 g de pistaches
100 g de sucre
150 g de blanc d'œuf
250 g de farine
100 g de jaune d'œuf
colorant alimentaire vert

Sorbet au yaourt

2 dl de lait demi-écrémé Pur Natur
2,5 dl de yaourt nature Pur Natur
1,7 dl de crème fraîche Pur Natur
120 g de sucre
2 cuillères à soupe de fleurs de lavande

Préparation

Coupez l'ananas en morceaux carrés, sauf le cœur. Faites frire au beurre jusqu'à coloration dorée.

Gelée d'hibiscus

Faites bouillir l'eau et le sucre. Ajoutez le thé d'hibiscus et laissez macérer pendant 4 minutes. Passez. Ramenez à ébullition et ajoutez l'agar-agar. Puis les feuilles de gélatine trempées et versez le tout sur un plateau d'une épaisseur de 2 mm.

Laissez refroidir et étendez selon la forme désirée.

Gâteau de Savoie

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une masse fine. Ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire vert.

Remplissez un siphon et pulvérisez dans des gobelets en plastique jusqu'au quart de sa contenance. Passez les gobelets au micro-ondes pendant 30 secondes.

Laissez refroidir et coupez la quantité désirée.

Sorbet au yaourt

Chauffez le lait, la crème fraîche et le yaourt nature. Faites-y macérer la lavande pendant 5 minutes et versez le tout au travers d'une passoire sur le sucre. Versez le tout dans une sorbetière et laissez prendre en sorbet.

Finition

Placez l'ananas chaud sur une assiette avec le gâteau. Mettez une quenelle de sorbet entre les deux et terminez avec une petite feuille d'anis sucré.

Photographie : Heikki Verdurme