

Biscuit financier au sésame noir grillé, crème de basilic et coriandre, ananas rôti au sirop de citronnelle |

Recette pour 12 tapas

Description

Un dessert tout en saveurs, moelleux, croustillant, croquant, fondant, chaud, froid... une expérience inoubliable.

Ingrédients

Ananas rôtis et confit

- 1 Unité(s) Ananas
- 750 Ml Sirop baumé
- 0.25 Bâton(s) Citronnelle
- 2 Unité(s) Lime
- 1 Cuil. à soupe Pâte de vanille de madagascar

Financier sésame noir

- 125 Gr Sucre
- 50 Gr Poudre d'amande
- 50 Gr Farine
- 120 Ml Blanc(s) d'œuf(s)
- 125 Gr Beurre fondu
- 15 Gr Miel
- 1 Cuil. à soupe Graines de sésame noir

Crème de coriandre et basilic

- 150 Ml Lait
- 150 Ml Crème 35%
- 2 Branche(s) Basilic
- 1 Branche(s) Coriandre fraîche
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 30 Gr Sucre
- 4 Feuille(s) Gélatine
- 250 Gr Chocolat blanc

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **390 F°**

Ananas rôti et confit

Sirop Baumé

Faire bouillir 400 ml d'eau avec 400 gr de sucre, ajoutez-y la citronnelle hachée, le jus de lime, les zestes d'une lime et la pâte de vanille.

Arrêtez une fois arrivé à ébullition.

Ananas

Détaillez quatre beaux quartier d'ananas (gardez la partie dure), plongez-les dans le sirop à la citronnelle qui est encore chaud.

Laissez-les jusqu'à refroidissement du sirop. Placez les quartiers d'ananas sur une plaque à cuisson.

Les arroser de sirop, les placer dans le four, durant 15 à 20 minutes.

Arrosez fréquemment les quartiers d'ananas au cours de la cuisson.

Une fois cuit, l'ananas sera tendre avec une belle coloration caramélisé.

Financier

Dans une casserole, faites caraméliser le beurre jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette. Laissez refroidir. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients secs. Dans la cuve du mixeur, mélangez les ingrédients secs avec les blancs d'œufs puis ajoutez le beurre noisette et les graines de sésames noir au préalablement torréfiées dans une poêle sur le feu quelques secondes.

Graissez les moules à financier et, à l'aide d'une poche à pâtisserie, remplissez-les avec l'appareil. Saupoudrez de bâtonnets d'amandes. Mettez à cuire au four pendant environ 15 minutes et laissez refroidir avant de servir.

Crème de basilic et coriandre

Dans une casserole, chauffez le lait, la crème, ajoutez-y les feuilles de basilic et de coriandre. Une fois à ébullition, passez le tout au blender, puis dans un chinois étamine. Portez à nouveau à ébullition.

Dans un autre bol, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le mélange liquide sur les œufs, remettez dans la casserole et cuire à feu doux en brassant jusqu'à ce que la crème nappe le dos d'une cuillère. Ajoutez la gélatine et mélangez pour qu'elle soit bien fondue. Versez sur le chocolat blanc et laissez fondre quelques instants, puis brassez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Laissez refroidir.

Montage des assiettes

Retirez la partie dure de l'ananas si elle n'est pas suffisamment cuite. Déposez votre quartier d'ananas dans l'assiette.

Coupez des morceaux de financier, les placez joliment dessus et autour de l'ananas, finissez avec de belle boules de crème de coriandre et basilic.

Finalisez avec des jolies feuilles vertes d'herbes fraîches.

Bon appétit!