

Steak Ananas au sirop de cardamome, caramélisés au grill, crumble de romarin, glace à la vanille - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Une recette simple et délicieuse! Les invités seront ravis!

L'astuce du chef

La cuisson peut être réalisée dans un four conventionnel aussi.

Ingrédients

Crumble Romarin

- 115 Gr Farine
- 100 Gr Sucre
- 50 Gr Noix de pécan
- 1 Branche(s) Romarin
- 100 Gr Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Ananas Grillés

- 2 Tranche(s) Ananas
- 60 Gr Sucre
- 50 Ml Eau
- 3 Grain(s) Cardamome
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Crème glacé

- 2 Boule(s) Crème glacée vanille
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **475 F°**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous d'avoir pesé tous vos ingrédients pour les recettes

Prévoyez d'avoir un BBQ propre.

1 pot de glace vanille + huile d'olive + poivre

Matériel

Bouteille de gaz suffisante pour le BBQ

1 pince à BBQ.

2 linges propres ou 1 paire de Mitaine.

1 planche à découper + 1 couteau de chef (grand) ou un couteau à pain (scie)

1 petite casserole (sirop)

1 pinceau + 1 bol (tranches d'ananas)

Boule à glace ou cuillère à soupe.

Préparation du crumble

Placez tous les ingrédients dans un bol et ajoutez le beurre (froid) coupé en petits cubes. Travaillez la pâte à la main et une fois de beaux grains obtenus lors du malaxage, étalez la préparation sur une plaque recouverte de papier parchemin. Cuire environ 12 minutes en brassant le crumble toutes les 4 minutes. Laissez refroidir.

Ananas

Dans une petite casserole, combinez l'eau, le sucre et la cardamome écrasée, apporter à ébullition. Arrêtez aussitôt, laissez sur le comptoir.

Pelez et coupez l'ananas en rondelles (0.5 cm). À l'aide d'un pinceau, nappez les tranches d'ananas du sirop de cardamome.

Sur un grill très chaud, caramélisez les rondelles d'ananas jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Idéalement faites en sorte de les marquer joliment.

Avant le service, retirez le noyau central de la tranche d'ananas.

Dressage

Sur une assiette plate, placez une tranche d'ananas. Déposez au centre une belle boule de glace, avec un bon tour de poivre du moulin dessus.

Garnir avec une belle portion de crumble. Arrosez l'ensemble d'un beau filet d'huile d'olive.

Bon appétit!