



RAVIOLI D'ANANAS, CREME DE BADIANE, AIR DE CORIANDRE



La crème de badiane : 250g de crème fleurette, 125g de lait, 5 jaunes d'oeufs, 8 étoiles de badiane, 75g de sucre. Portez à ébullition le lait et la crème, ajoutez la badiane et laissez infuser à couvert et hors du feu, 30mn. Mélangez le sucre et les jaunes, ajoutez l'infusion de badiane, lissez le mélange. Passez au chinois, débarrassez dans un plat à gratin et faites cuire au bain marie au four préchauffé à 160°, environ 20mn. La crème doit être juste prise et rester tremblotante au centre. Refroidissez et réservez.

Le sirop : 100g d'eau, 50g de sucre. Portez à ébullition et laissez refroidir.

Air de coriandre : 1.5l d'eau de source, 150g de sucre, 1/2cs de lécithine de soja, 1 beau bouquet de coriandre fraîche, 1/2 citron. Faites bouillir l'eau et le sucre, ajoutez les feuilles de coriandre lavées, mixez le tout et ajoutez le jus de citron. Au moment du dressage ajoutez la lécithine et à l'aide d'un mixer plongeant incorporez de l'air pour faire mousser. Récupérez la mousse.

Grenades : Récupérez les graines d'une ou 2 grenades, réservez-les au frais dans une boîte hermétique.

Les ananas : 1 ou 2 ananas Victoria : Pelez et enlevez les yeux des ananas, coupez les si possible à la trancheuse à jambon en fines tranches de 1.5mm, étalez-les sur un plat, couvrez de film alimentaire et réservez.

Le sucre de coriandre : 1 bouquet de coriandre, 100g de sucre Démérara ou de canne. Effeuillez la coriandre, séchez-la au micro ondes à puissance maximale pendant 5 minutes. Réduisez-la en miettes entre vos mains, mélangez au sucre et réservez à T° ambiante.

Finition et dressage : Ajoutez la lécithine comme indiqué précédemment et faites mousser le mélange au mixer plongeant en incorporant le maximum d'air.

Sur une grande assiette répartissez en cercle les tranches d'ananas, mixez la crème de badiane et déposez-en 1cs au centre du ravioli, recouvrez de tranches d'ananas, badigeonnez-les au pinceau avec le sirop. Parsemez de graines de grenade. Récupérez la mousse de coriandre et recouvrez-en le centre du ravioli, décorez avec le sucre de coriandre !

