



Carpaccio d'ananas au romarin et sa glace vanille

- Par vision-plaisir

Une délicatesse de fusion du romarin et de l'ananas.

Ingrédients :

- 1 ananas mûr
- 20 g de Cognac*
- 20 g de Rhum*
- 10 g de Ricard*
- 50 g de sucre cassonade
- Romarin
- 20 g de Grand Marnier*
- Glace vanille



Pour 6 personnes

Réalisation de la recette :

Prendre un **ananas bien mûr**. A l'aide d'un couteau, couper la peau pour n'en garder **que la chair**. Il n'est pas obligatoire d'ôter le cœur de l'ananas. En terme culinaire, cette opération est appelée « **peler à vif** ». Après avoir bien supprimé la peau et **les yeux du fruit**, le couper en tranche **très fines**.

Vous pouvez utiliser une **trancheuse à jambon** si vous en avez une. **Le résultat ne sera que meilleur**. Etaler les tranches dans un plat avec un rebord. Saupoudrer de sucre roux. Ajouter le Cognac*, le Rhum* et le Ricard.

Déposer sur les tranches quelques branches de romarin et recouvrir d'un film alimentaire. Laisser au réfrigérateur pendant 24 heures.

Vous pouvez la réaliser vous-même votre glace vanille. Ce dessert sera le bouquet final de votre repas. Le jour de la consommation, déposer dans vos assiettes 5 à 6 tranches **d'ananas mariné**. Verser un peu de **marinade** et réaliser une quenelle de glace vanille.

Pour terminer vos assiettes, ajouter une **branche de romarin** frais et servir aussitôt.



