

“TISANE GOURMANDE et FRUITÉE” : Crumble ananas, pana cotta mangue, rose des sables choco orange

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 3

Préparation : 30 min / Cuisson : 20 min

Difficulté : Très Facile

Matériel spécifique : 3 petites verrines (contenance 10 cl), caissettes papier, petits ramequins pouvant passer au four

INGRÉDIENTS

* *Tisane aux agrumes pour 3*

* *Pana cotta* : • 20 cl de crème entière • 1 feuille de gélatine (2g) • 1 gousse de vanille • 1/2 mangue bien mûre • 1 càc de sucre glace • 1 càs de sucre blanc

* *Crumble ananas* : 5 tranches d'ananas (si possible frais) • 40g de farine • 15 g de sucre • 20 g de poudre d'amandes • 1 pincée de sel • 20 g de beurre

* *Roses des sables* (quantités pour 6 roses) : • 20 g de beurre • 50 g de chocolat • 75 g de pétales de riz et blé complet (ou de corn flakes nature non sucrés) • la moitié du zeste d'une orange non traitée

RÉALISATION

La veille :

Préparer la base des pana cotta : Faire tremper la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide. Couper le gousse de vanille en deux dans la longueur, gratter les graines et mettre le tout dans une casserole contenant la crème entière. Faire chauffer doucement jusqu'à ébullition. Ajouter le sucre, mélanger. Couvrir laisser infuser 20 minutes. Essorer la feuille de gélatine entre les mains, puis ajouter à la crème. Mélanger au fouet et verser dans les verrines. Laisser refroidir, puis réserver au frais 1 nuit.

Préparer les miettes du crumble : Dans un bol émietter avec les doigts ou au robot, le beurre bien froid coupé en dès, le sucre, la farine, la poudre d'amandes et le sel. Réserver au frais.

Préparer les roses des sables : Faire fondre le beurre et le chocolat dans un bol posé sur une casserole d'eau bouillante (le bol ne doit pas toucher l'eau).

Verser ce mélange chocolat/beurre dans un saladier contenant les pétales de blé et riz, ajouter le zeste d'orange. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat enrobe complètement les pétales. Déposer dans des caissettes papier, réserver au frais.

Le lendemain, 30 minutes avant de servir :

Allumer le four th6, 180°C. Découper les tranches d'ananas en petits cubes et les répartir dans 3 mini bols. Recouvrir avec les miettes de crumble bien froid. Enfourner pour 20 minutes.

Peler la mangue, ôter le centre, et en mixer finement la moitié de la chair avec une càc de sucre glace. Répartir sur les verrines de pana cotta, réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Servir les panan cotta, les roses des sables choco orange, et les crumble à peine tièdes sur une jolie ardoise, accompagnés d'une tisane aux agrumes.