SOUFFLE□ CHAUD A□ L'ANANAS ROTI AU ROMARIN SUZETTE TIE□ DE VANILLE□ E VERSION ALLE□ GE□ E



Ingrédients pour 6 personnes :

• 1/2 ananas « avion » GROS
• 150 gr de blancs d'œufs
• 30 gr de sucre Natsuc
• 5 gr d'épine de romarin

Sauce Suzette :

• 1 gousse de vanille
• 3 oranges à jus
• 1 peu de romarin
• 15 gr de sucre Natsuc (au gout)

Préparation de l'ananas

• Peler l'ananas en coupant les 2 extrémités puis à l'aide d'un couteau fin peler à vif votre ananas en faisant bien attention d'enlever les « yeux »
• Détailler celui-ci en petits dès de 1 cm sur 1 cm garder le cœur.
• Déposer dans une sauteuse à fond épais vos petits cubes et porter sur la plaque en y déposant un couvercle, laisser cuire à couvert 5' puis découvrir et laisser évaporer tout le jus.
• Ajouter vos épines de romarin ciselées finement et faire suer et caraméliser avec les ananas tout en remuant.
• Débarrasser hors du feu en recouvrant le sautoir et laisser refroidir dans celui-ci.

Réserver
Sauce Suzette

• Presser vos oranges, mettre dans une casserole avec la gousse de vanille préalablement fendue en 2 et extraire les graines avec un couteau.
• Passer le cœur de l'ananas à la centrifugeuse et ajouter ce jus au jus d'orange et facultatif vous pouvez également ajouter un peu d'épine de romarin dans le jus.
• Ajouter le sucre et porter à ébullition, faire réduire des 2/3 de son volume, servir tiède

Montage des souffler et cuisson

Soufflé chaud à l'ananas rôti au romarin,

Suzette tiède vanillée

• Pré chauffer le four à 160°.
• Monter les blancs d'œuf en neige en mettant une petite pincée de sel.
• Lorsqu'ils sont en « bec d'oiseau « ajouter le sucre Natsuc laisser fouetter 2'.
• Ajouter aux ananas caramélisés les blancs d'œuf délicatement en deux fois.
• Graisser, avec un papier absorbant préalablement imbibé d'un peu d'huile, vos moules à souffler
• Déposer dans le moule votre appareil jusqu'à hauteur du moule et « couronner le tout.
• Enfourner en quinconce et cuire 12'
• Sortir délicatement du four.
• Servir la Suzette en saucière.