Raviolis d'ananas, crème de Tonka, sorbet aux agrumes et mousse de mascarpone

Photos Catherine Linkens/The Image Factory

Le Prosorbet est une poudre de sucre qui est un stabilisateur de sorbet, dit le chef Franco Spinelli. Le thé des Sages est commercialisé par Ingrédients du Monde à Mons. Plus vous ferez macérer l'ananas, plus il sera meilleur. Vous pouvez même le faire quelques jours à l'avance. Pour donner de la couleur à la mousse de mascarpone, j'y ai mis une touche de vinaigre de framboise.

Ingrédients

Pour l'ananas
1 ananas, 2 dl de sirop sucre, 10 gr de thé des Sages, cassonade pour la caramélisation.

Pour le sorbet aux agrumes
1l de jus d'agrumes, 2 citrons, 300 gr de sucre, 80 gr de Prosorbet.

Pour la crème de Tonka
1l de crème, 4 feuilles de gélatine, 200 gr de sucre, 8 fèves de Tonka

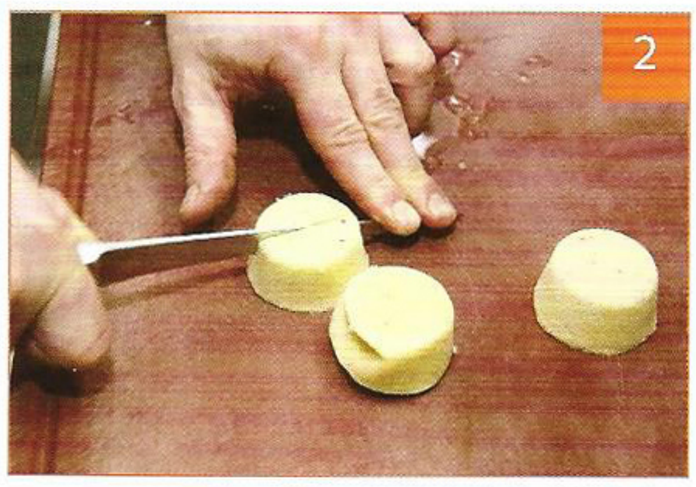
Pour la mousse de mascarpone
250 gr de mascarpone, 1 dl de sirop de sucre (moitié eau, moitié sucre).

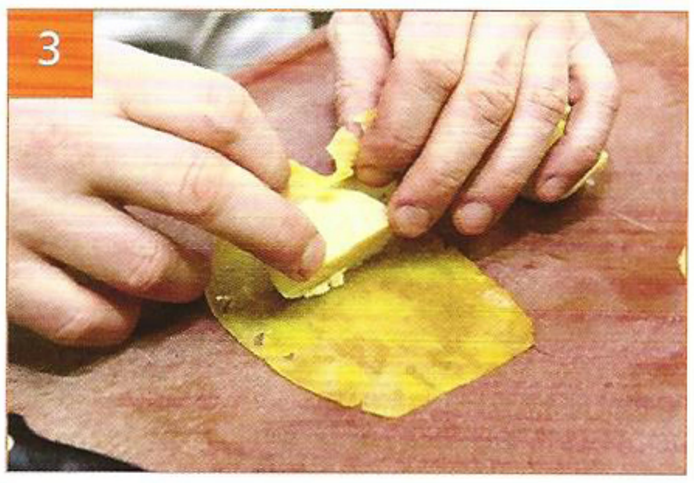
Pour la décoration de l'assiette
Un biscuit pour soutenir la quenelle de sorbet, feuille de menthe, croquant de cacao (80 gr de cacao, 20 gr de glucose).

Préparation

Mettez sous vide l'ananas avec le sirop de sucre et le thé pendant 12 h ou 24 h.
Coupez des fines tranches à la trancheuse.

La crème de Tonka + 200 gr de sucre : faites chauffer le tout puis ajoutez la gélatine.
1. Remplissez les tapis de moules puis mettez au congélateur.
2. Démoulez-les congelés et coupez-les en deux.
3. Farcissez-en les feuilles d'ananas, réservez au congélateur.
Le sorbet : faites bouillir le jus d'ananas avec le citron puis versez sur le sucre et le prosorbet. Faites refroidir, puis mettez en sorbetière.
La mousse de mascarpone : mélangez avec le sirop de sucre puis mettez-la dans une poche pour pouvoir en faire des ronds sur l'assiette. Réservez au réfrigérateur.
Le décor brochette cacao : mélangez le cacao avec le glucose, mettez en poche puis cuisez sur plaque 7 minutes à 165°.
4. Saupoudrez du sucre cassonade sur les raviolis d'ananas et caramélisez-les au chalumeau qui donnera une belle texture à la crème de Tonka.





San Daniele
Famille Spinelli
Chef : Franco Spinelli
6, Avenue Charles Quint
1083 Ganshoren
Tél : 02/ 426 79 23
Fax : 02/ 426 92 14
http://www.san-daniele.be

Lunch 3 services à 40€
Menu de la Péninsule 6 services à 85€
Fermé dimanche et lundi
Parking aisé à 100m, arrivée arrière de la Basilique de Koekelberg ± 200 places