

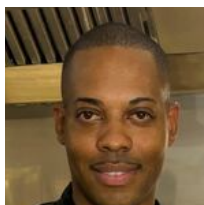
Carpaccio d'ananas

Temps de préparation

20 minutes

Temps de cuisson

10 minutes



Sébastien Deblaine

L'habitation Saint-Charles



Liste des ingrédients

- 1 ananas
- 150 g de sucre de canne
- 150 ml d'eau
- citronnelle
- 2 gousses de vanille bourbon
- 1 citron vert
- 100 g de graines de passion torréfiées

Recette

Préparez le sirop

Coupez la citronnelle en petits bâtonnets.

Incisez les gousses de vanilles et récupérez la pulpe.

Dans une petite casserole, versez l'eau, le sucre, la pulpe de vanille et la citronnelle.

Portez à ébullition puis retirez du feu.

Réservez.

Carpaccio d'ananas

Coupez la partie haute et basse de l'ananas puis découpez de très fines tranches.

Déposez les tranches d'ananas en rosas dans le fond de votre assiette

Zestez un citron, ajoutez les graines de passion et versez le sirop.

Bon appétit !<br