



Carpaccio d'ananas au safran, mousse glacée au citron vert, tuile au cacao amère

14/01/2020 à 15h16

Par [Pr Jean-Michel Lecerf](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Pour le carpaccio :

- 1 ananas
- 250g de sucre semoule
- 12cl d'eau
- 1 pincée de pistils de safran
- 1 demi-gousse de vanille

Pour la mousse glacée :

- 1 citron vert
- 100g de sucre semoule
- 6 jaunes d'œufs
- 3 blancs d'œufs
- 25cl de crème de crème épaisse

Pour 20 tuiles :

- 60g de cacao en poudre
- 125g de beurre fondu
- 60g de farine
- 250g de sucre semoule
- 3 à 4 blancs d'œufs

Préparation :

Le carpaccio :

- Epluchez et tranchez finement un ananas. Portez à ébullition l'eau et le sucre. Hors du feu, ajoutez la vanille fendue en deux et les pistils de safran. Versez encore chaud sur les tranches d'ananas. Laissez refroidir et réservez une nuit au réfrigérateur ;

La mousse glacée :

- Montez au batteur la crème épaisse comme une chantilly, réservez au frais. Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre semoule, puis faites blanchir. Montez les blancs d'œufs avec une pincée de sel. Mélangez délicatement les trois préparations. Ajoutez le jus de citron vert et quelques zestes. Versez dans des moules et mettez une nuit au réfrigérateur ;

Les tuiles :

- Mélangez les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Tamisez ensemble la farine et le cacao. Incorporez ce mélange aux blancs d'œufs. Ajoutez à la fin le beurre fondu. Laissez reposer cette préparation au réfrigérateur pendant une nuit. Avant le repas, étalez la préparation avec une spatule sur un tapis en silicone. Mettez au four chaud pendant 3 minutes. Laissez refroidir et décollez délicatement les tuiles. Réservez au sec ;

Le dressage:

- Dressez les tranches en fond d'assiette avec trois à quatre cuillères à soupe du sirop. Démoulez au centre une mousse de citron vert et posez dessus une tuile au cacao, des framboises et des feuilles de mélisse.