Carpaccio d'ananas au gratiné de badiane

17/04/2018 à 13h20

Par Scott Serrato

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 ananas de 1,6 kg
- 20 g de fructose
- 2 étoiles de badiane

Pour la décoration :

- 4 feuilles de menthe
- 4 étoiles de badiane ou 4 grappes de groseilles

Préparation :

- La veille, préparez le granité. Versez 20 cl d'eau dans une casserole, ajoutez le fructose et portez à ébullition. Ajoutez les étoiles de badiane et couvrez; laissez infuser pendant deux heures; puis, versez le contenu de la casserole dans un bac et faites congeler pendant toute la nuit;
- Le lendemain, pelez l'ananas avec un grand couteau et dégagez tous « les yeux » avec la pointe d'un petit couteau;
- Evidez le cœur avec un vide-ananas (ustensile analogue à un vide-pomme, mais d'un diamètre supérieur). Placez ensuite l'ananas évidé et pelé debout, puis coupez-le en deux dans le sens de la hauteur. Emincez finement les deux moitiés de l'ananas et disposez les lamelles en rosace sur quatre assiettes de service. Couvrez les assiettes d'un film alimentaire et réservez au frais jusqu'au moment de servir;
- Grattez le granité de badiane avec une fourchette et déposez une belle cuillère de granité au centre de chacune des assiettes. Décorez d'une feuille de menthe, d'une étoile de badiane ou d'une grappe de groseilles et servez