



Jardin à table

extrait page

43

Méli-mélo d'ananas et de coriandre

Préparation : 30 min. - Cuisson : 2 min.
Macération : 1 h.

Ingédients pour 4 personnes :

2 ananas

2 citrons verts

100 g de groseilles

1 bouquet de coriandre

1 petit morceau de gingembre

1 blanc d'œuf

100 g de sucre cristallisé

30 g de sucre en poudre.



Vin blanc d'Anjou
demi-sec

■ Lavez et séchez les feuilles de coriandre. En réserver un brin. Battez le blanc d'œuf en neige molle, avec laquelle vous badigeonnez les feuilles de coriandre. Puis passez les feuilles dans le sucre cristallisé, que vous aurez étalé dans une assiette, en les recouvrant complètement. Laissez les feuilles givrées sur une grille pendant 1 heure.

■ Portez à ébullition 10 cl d'eau additionnée de sucre en poudre.

■ Ajoutez la coriandre réservée et le morceau de gingembre pelé et coupé fin. Laissez refroidir.

■ Lavez et séchez les citrons verts. Prélevez le zeste de leur écorce. Pressez un demi-citron, ajoutez le jus filtré au sirop de sucre.

■ Coupez les extrémités des ananas et retirez l'écorce et les parties brunes. Coupez-les en quatre puis débitez chaque quartier en fines lamelles.

■ Etalez les lamelles d'ananas sur les assiettes. Badigeonnez-les de sirop filtré et parsemez de zestes de citron. Mettez au frais pendant 20 minutes. Lavez et égrenez les groseilles. Décorez les assiettes avec les feuilles de coriandre givrées et les groseilles puis servez.