

Steak Ananas au sirop de cardamome, caramélisés au grill, crumble de romarin, glace à la vanille |

Recette pour 12 tapas

Description

Une recette simple et délicieuse! Les invités seront ravis!

L'astuce du chef

La cuisson peut être réalisée dans un four conventionnel aussi.

Ingrédients

Crumble Romarin

- 115 Gr Farine
- 100 Gr Sucre
- 50 Gr Noix de pécan
- 1 Branche(s) Romarin
- 100 Gr Beurre

Ananas Grillés

- 1 Unité(s) Ananas
- 100 Gr Sucre
- 100 Ml Eau

Crème glacé

- 12 Boule(s) Crème glacée vanille

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **475 F°**

Préparation du crumble

Placez tous les ingrédients dans un bol et ajoutez le beurre coupé en petits cubes. Travaillez la pâte à la main et une fois de beaux grains obtenus lors du malaxage, étalez la préparation sur une plaque recouverte de papier parchemin. Cuire environ 12 minutes en brassant le crumble toutes les 4 minutes. Laissez refroidir.

Ananas

Dans une petite casserole, combinez l'eau et le sucre et amener à ébullition.

Pelez et couper l'ananas en rondelles. Brossez les tranches d'ananas avec le sirop simple.

Sur un grill très chaud, caramélisez les rondelles d'ananas jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

Dressage

Sur une assiette plate, placez une ou deux tranches d'ananas. Garnir avec une belle portion de crumble et terminez avec une quenelle de glace. Vous pouvez décorer avec une feuille de menthe.

Bon appétit!