



Tigré Choco

Ananas

Caramel

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

30 minutes

★★☆



LES INGRÉDIENTS

- 10 Tigrés St Michel
- 500g d'ananas frais
- 250g sauce caramel beurre salé
- 150g de fruit de la passion

Pour la ganache :

- 25g de lait entier
- 180g de crème liquide UHT 35%
- 110g de chocolat lacté caramel

LA RECETTE

Pour la ganache lactée caramel (la veille) :

1. Porter le lait à ébullition.
2. Y faire fondre le chocolat et bien lisser au fouet.
3. Laisser tiédir (30°C).
4. Monter la crème au batteur et incorporer délicatement au chocolat fondu.
5. Réserver en poche pâtissière et laisser texturer au froid au moins 24h.

Pour l'ananas :

1. Découper l'ananas en petits dés.
2. Le faire caraméliser à la poêle avec un peu de sauce caramel beurre salé.
3. Stopper la cuisson en y ajoutant la moitié d'un fruit de la passion.

LE MONTAGE

1. Déposer un peu d'ananas dans le creux du tigré.
2. Pocher dessus la ganache chocolat.

3. Dresser harmonieusement sur l'assiette le restant d'ananas et agrémenter de sauce caramel beurre salé.
4. Décorer de quelques graines de fruit de la passion.

L'astuce du chef :

Pour un goût plus prononcé, décongeler les figés en les passant au four à 180°C durant 4 minutes puis laisser tiédir 5 minutes avant de les garnir.
