



ANANAS RÔTI ET PURÉE DE MANGUE

avec le chef Glodi Limangi

INGRÉDIENTS

Pour 2 pers.

- 1 mangue bien mure
- 2 tranches d'ananas frais
- 2 c. à soupe de cassonade
- Beurre (pour la cuisson)
- 2 sablés en demi-lune (ou autres biscuits sablés)
- Crème mascarpone
- Feuilles de menthe fraîche
- Glace noix de coco ou vanille

PRÉPARATION

Purée de mangue

- 01.** Peler et découper la mangue en morceaux
- 02.** Cuire à feu doux avec un petit fond d'eau et 1 c. à soupe de cassonade jusqu'à ce que la chair soit fondante
- 03.** Mixer finement pour obtenir une purée lisse
- 04.** Laisser refroidir, puis réserver au réfrigérateur pendant 45 minutes à 1 heure
- 05.** Verser la purée dans une pipette ou une petite poche à douille pour faciliter le dressage

Ananas rôti

- 06.** Découper 2 tranches d'ananas d'environ 1 cm d'épaisseur et retirer le cœur fibreux
- 07.** Réserver quelques feuilles de l'ananas pour la décoration
- 08.** Faire revenir les tranches dans une poêle avec une noix de beurre et 1 c. à soupe de cassonade, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et caramélisées



recette de l'émission du
26.09.2025



DRESSAGE

- 01.** Placez un sablé au centre de l'assiette
- 02.** Déposer une rondelle d'ananas rôti à moitié sur le sablé
- 03.** Garnir le cœur de la rondelle avec la purée de mangue
- 04.** Réaliser quelques points de purée de mangue autour de l'assiette pour une touche de couleur
- 05.** Ajouter quelques points de crème mascarpone
- 06.** Décorer avec des feuilles de menthe fraîche sur la crème
- 07.** Insérer deux petites feuilles d'ananas dans la rondelle pour le visuel
- 08.** Terminer avec une quenelle de glace (coco ou vanille) déposée sur l'ananas

Bonne dégustation!

