

Déclinaison Vanille & Ananas Tatin
Pour environ 10 desserts



1. **COMPOTÉE D'ANANAS**

1200 g de **Fourrage Ananas Façon tatin ancel**

2. **CRÉMEUX VANILLE DE MADAGASCAR**

100 g de **Crèmeux au chocolat blanc ancel**
500 g de crème liquide à 35% de MG
30 g d'**extrait de vanille de madagascar Sébalcé**

Porter la crème à ébullition avec l'extrait de vanille. Incorporer le crèmeux au chocolat blanc puis homogénéiser au mixeur plongeant. Filmer au contact puis réfrigérer.

3. **CRUMBLE AMANDE**

100 g de beurre
100 g de cassonade
60 g d'amandes en poudre blanche

90 g de farine

Mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir un crumble.

4. **DRESSAGE**

Placer un cercle de 9 cm de \varnothing sur une assiette. Déposer du fourrage ananas à l'aide d'une cuillère et l'étaler uniformément avant de retirer le cercle. Monter le crémeux vanille quelques secondes au batteur à pleine vitesse, au fouet, jusqu'à obtention d'une consistance qui se dresse à la poche. Dresser des pointes de crémeux vanille à la douille unie puis déposer du crumble amande. Décorer de fleurs comestibles, d'ananas séché puis déposer une quenelle de glace à la vanille Tahitensis. Parsemer de coco râpée puis servir.