

L'ANANAS ROTI AU CAMEL D'ÉPICES, RIZ DE CAMARGUE SOUFFLE

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 ananas de petite taille (Victoria)
- 160 g de sucre
- 8 anis étoilés
- 2 bâtons de vanille
- 4 bâtons de cannelle
- 300 g de riz long de Camargue
- 1 litre d'huile d'arachide
- 1 bouquet de menthe fraîche
- 1/2 l de glace vanille
- 130 g de beurre
- 130 g de sucre

Progression :

La veille : mettre le riz dans une casserole, couvrir d'eau, mettre à cuire à feu doux jusqu'à sur-cuisson environ 20 minutes, à évaporation complète de l'eau, étaler à la spatule le riz sur des feuilles de papier sulfurisé, laisser sécher à température ambiante.

Le jour même : faire chauffer l'huile de friture, plonger dedans des morceaux de riz séché jusqu'à ce que le riz souffle, retirer ensuite avant coloration, égoutter sur du papier absorbant. Laisser refroidir. Faire un caramel avec 80 g de sucre et 80 g d'eau, à légère coloration ajouter 50 g de beurre, bien mélanger, ajouter le riz soufflé, sur une plaque beurrée, faire des petites galettes. Réserver.

Faire un caramel avec les 160 g de sucre et un demi verre d'eau, une fois le caramel légèrement coloré, retirer du feu et ajouter un demi-litre d'eau (attention de verser l'eau petit à petit, attention aux éclaboussures).

Une fois le mélange homogène, ajouter l'anis étoilé, la cannelle, les bâtons de vanille taillés en deux dans la longueur, porter ce sirop à ébullition pour infuser les épices. Une fois le sirop légèrement sirupeux, retirer du feu et conserver au frais.

Eplucher les ananas, garder les feuilles, dans une poêle non adhérente, faire fondre le beurre, ajouter le sucre, chauffer jusqu'à obtention d'un caramel, mettre les ananas à cuire dedans pendant environ 8/10 minutes.

Sur les assiettes, disposer les galettes de riz, poser dessus les ananas rôtis, napper de sirop aux épices, accompagner les desserts d'une quenelle de glace vanille, décorer avec les épices et quelques feuilles de menthe.