

Corolle d'ananas au coulis de fraises

- 150 g de pâte à cigarette
- 200g de fraises
- 1 petit ananas victoria
- Du sucre en poudre.



Servir: A déguster immédiatement avec un coupe de champagne brut.

Variation

Ajoutez quelques amandes effilées et grillées, et changez l'ananas contre d'autres fruits selon le marché ou l'inspiration.

■ Faites préchauffer votre four à 180°.

■ Eplucher l'ananas et coupez le en morceaux.

■ Lavez et équeutez les fraises. Passez les au blender avec du sucre en poudre selon votre convenance.

■ Disposez l'équivalent d'une cuillère à soupe de pâte à cigarette sur une plaque en faisant un disque d'environ 12 centimètres sur une plaque anti-adhésive. Faites 4 disques en tout.

■ Enfourez la plaque pour 6 minutes environ en surveillant la cuisson. La pâte doit être cuite, mais molle et souple.

■ Otez délicatement les disques de la plaque, et disposez les chacun à l'intérieur d'un bol différent pour qu'ils prennent la forme d'une corolle. Laissez refroidir et durcir la corolle.

■ Déposez une demi cuillère à café de coulis sur chaque assiette de service et posez une corolle dessus pour éviter qu'elle ne glisse. Remplissez les corolles d'ananas, et arrosez de coulis.

Conseils

La fabrication des corolles peut être délicate. La première fois, il peut être prudent de prévoir plus de pâte pour d'éventuels ratés. C'est encore meilleur si le coulis est bien frais.

Effectuez le montage à la dernière minute pour éviter que le coulis ne détrempe la corolle.