



Ananas caramélisé

Cuisson sous vide

Recette pour 10 personnes

1	ananas
150 g	de sucre
75 g	de lait
1	gousse de vanille grattée
1	anis étoilé

- Retirer la partie centrale de l'ananas et découper ce dernier en cubes ou en rectangles
- Faire caraméliser le sucre et déglacer avec du lait, faire bouillir légèrement
- Placer l'ananas avec le lait caramélisé et les gousses de vanille dans un sac sous vide résistant à la cuisson et laisser complètement refroidir
- Fermer le sac avec l'ananas sous vide
- Faire cuire en bain sous vide pendant 20 minutes à 62 °C
- Sortir l'ananas de son bouillon de cuisson et faire réduire ce dernier

Suggestion de présentation: avec différentes sortes de glaces