

Ananas grillé avec sorbet au basilic thaï



Temps: <60 min

Ingédients

1 ananas entier
280 ml de sirop de gingembre
1 citron vert, le jus et le zeste

Sorbet

400 ml d'eau
60 ml de sirop de glucose
150 ml de sirop de gingembre
2 citrons vert, le jus et le zeste

Sirop de gingembre

100 g de gingembre frais, coupé en fines tranches, dans le sens de la longueur
300 ml d'eau
300 ml de jus d'agave concentré
1 citron vert, le zeste coupé fin

PRÉPARER LE SIROP DE GINGEMBRE

Griller les tranches de gingembre, puis les porter à ébullition avec l'eau, le jus d'agave concentré et le zeste de citron, faire mijoter 5 min. Laisser refroidir et reposer 1 heure. Mixer ensuite en une pâte et la verser dans un bocal stérilisé en la passant dans un fin tamis.

PRÉPARER LE SORBET

Dans un petit poêlon, chauffer lentement l'eau et le sirop de glucose jusqu'à ce qu'il soit dissous. Laisser refroidir, puis ajouter le sirop de gingembre, le zeste et le jus de citron vert ainsi que les feuilles de basilic thaï. Mixer le tout au blender pendant 1 minute. Passer au tamis fin, laisser refroidir et confectionner un sorbet à la sorbetière.

GRILLER L'ANANAS

Peler l'ananas sans éliminer les feuilles. Le couper en quatre dans le sens de la longueur et ôter le cœur dur. Griller les quarts d'ananas 2 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils semblent secs. Continuer à les griller 5 minutes de chaque côté en les retournant fréquemment et les badigeonner en même temps de sirop au gingembre jusqu'à ce que l'ananas caramélise en une belle teinte claire. Réserver.

DRESSER ET SERVIR

Dans un petit poêlon, faire réduire le reste de sirop de gingembre avec le jus et le zeste de citron vert jusqu'à ce qu'il caramélise. Badigeonner l'ananas avec ce caramel et servir avec le sorbet.