

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Ananas dorés au safran

Je vous conseille de vous **faire plaisir** jusqu'au bout et de servir ce dessert avec un verre de **punch maison**. Vous n'êtes pas obligés de poêler l'ananas mais vous vous priveriez d'un dessert succulent et parfumé.

Le mariage entre la saveur de l'ananas et les épices donne à cette assiette **un air de voyage**, sur une plage de sable fin, avec quelques cocotiers, le bruit des vagues et une brise venue de la mer qui rend la fin de journée plus agréable.



1 ananas
100 ml d'eau
100 g de sucre
2 anis étoilée (badiane)
2 capsules de cardamome verte
1 dose de safran en filaments
Citron vert

Ecrasez légèrement les capsules de **cardamome** au mortier.

Faites chauffer l'**eau** avec la **badiane** et la cardamome.

Versez le **sucré** et ajoutez le **safran**.

Laissez le sirop réduire pour obtenir une belle consistance **sirupeuse**. Le sirop prendra une belle couleur **dorée**. Si vous voulez une couleur plus soutenue, je vous conseille d'utiliser du sucre roux.

Récupérez les zestes du **citron vert**, blanchissez-les dans trois eaux différentes et ajoutez-les au sirop.

Découpez l'ananas, je vous conseille d'en prendre un petit et même pourquoi pas, un **ananas victoria** absolument fabuleux pour cette recette.

Faites des **tranches** ni trop fines ni trop épaisses.

Poélez-les dans un filet d'huile, pour faciliter la caramélisation vous pouvez les paner dans un peu de sucre.

Dressez vos assiettes. Versez un filet de sirop et pour le plus téméraire un filet de jus de citron vert.