

Déclinaison Vanille & Ananas Tatin  
Pour environ !10 desserts



### 1. COMPOTÉE D'ANANAS

1200 g de **Fourrage Ananas Façon tatin ancel**

### 2. CRÉMEUX VANILLE DE MADAGASCAR

100 g de **Crémeux au chocolat blanc ancel**

500 g de crème liquide à 35% de MG

30 g d'**extrait de vanille de madagascar Sébalcé**

Porter la crème à ébullition avec l'extrait de vanille. Incorporer le crémeux au chocolat blanc puis homogénéiser au mixeur plongeant. Filmer au contact puis réfrigérer.

### 3. CRUMBLE AMANDE

100 g de beurre

100 g de cassonade

60 g d'amandes en poudre blanche

90 g de farine

Mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir un crumble.

#### 4. **DRESSAGE**

Placer un cercle de 9 cm de Ø sur une assiette. Déposer du fourrage ananas à l'aide d'une cuillère et l'étaler uniformément avant de retirer le cercle. Monter le crémeux vanille quelques secondes au batteur à pleine vitesse, au fouet, jusqu'à obtention d'une consistance qui se dresse à la poche. Dresser des pointes de crémeux vanille à la douille unie puis déposer du crumble amande. Décorer de fleurs comestibles, d'ananas séché puis déposer une quenelle de glace à la vanille Tahitensis. Parsemer de coco râpée puis servir.