

Gratin d'ananas & gingembre, sorbet banane au sirop de vanille

Recette pour 2 personnes, sauf mention contraire

Temps de préparation : **25** minutes

Temps de cuisson : **10** minutes

Marché :

1/4 d'un gros ananas
1/2 gousse de vanille
1 oeuf
60 g de sucre semoule
1cm de gingembre
1 banane bien mure
qq gouttes d'extrait de vanille liquide
1 dl d'eau additionnée de 40g de sucre
1 cs de jus de citron

Recette :

Faire bouillir l'eau additionnée à 40g de sucre afin de confectionner un sirop qui est la base des sorbets . Ajouter la banane épluchée cassée en morceaux hors du feu , ajouter aussi le jus de citron ainsi que 3 gouttes d'extrait de vanille liquide et mixer l'ensemble. Placer en sorbetière pendant environ 1 heure .

Éplucher l'ananas et le tailler en cubes d'environ 1cm de cotés, ajouter le gingembre épluché et finement haché ainsi que la gousse de vanille fendue en deux . Dans une poêle bien chaude , faire sauter l'ensemble sans matière grasse jusqu'à apparition d'une coloration légèrement caramélisée . Partager l'ensemble dans de petits moules à gratin ou crème brûlée et bien tapisser le fond . Réserver. Casser l'oeuf dans le bol d'un batteur et ajouter le sucre , mélanger à grande vitesse afin d'obtenir un mélange très mousseux et onctueux presque comme une chantilly (on appel cela un sabayon à froid c'est à dire un sabayon non cuit). Recouvrir l'ananas de cette préparation et passer qq minutes à four chaud 220°C jusqu'à ce que le dessus soit bien doré . Sortir du four, déposer une boule de sorbet banane sur le dessus et servir aussitôt