

Ananas grillé au sirop de gingembre et poivre rose et meringue à la liqueur de noix de coco

Pour le sirop

Ingrédients

250 ml (1 tasse)	jus d'ananas
15 ml (1 c. à soupe)	sirop d'érable
2.5 ml (½ c. à thé)	poivre rose (facultatif)
5 ml (1 c. à thé)	gingembre frais

Méthode

- Amener à ébullition le jus d'ananas et le sirop d'érable.
- Éplucher et hacher le gingembre et le faire infuser dans le mélange.
- Mettre les grains de poivre rose dans le mortier et les réduire en poudre légèrement granuleuse. Ajouter au sirop chaud.
- Refroidir pour servir froid.



Pour le carpaccio d'ananas

Ingrédients

1	ananas Golden
15 ml (1 c. à soupe)	sirop par carpaccio
4 feuilles	coriandre fraîches émincées

Méthode

- Éplucher l'ananas et retirer les piques restant dans la chair à l'aide de la pointe d'un économe.
- Couper l'ananas en fines tranches et les marquer sur le grill puis les étaler sur 4 assiettes.
- Badigeonner par la suite avec le sirop épicé et parsemer de coriandre fraîche émincée.

Meringue à la liqueur de noix de coco

Ingrédients

4	blancs d'œuf
15 ml (1 c. à soupe)	sucré
15 ml (1 c. à soupe)	liqueur de noix de coco (Malibu)

Méthode et montage final

- Monter les blancs d'œuf en neige et ajouter le sirop d'érable et la liqueur de noix de coco.
- En étendre un peu sur chaque carpaccio et brûler légèrement au chalumeau.