

# LES RECETTES DE NOËL AU FOUR VAPEUR

de **ROSIÈRES** © en partenariat avec **SCHMIDT**.

## Mini tulipes d'ananas confit au caramel

Pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS :

- 1 ananas (Victoria de préférence)
- 200g de sucre
- 1 filet de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de rhum brun (facultatif)
- 10 cl de jus d'oranges
- 3 grands rectangles de pâte filo
- Huile

### Pour la crème :

- 1/4L de crème pâtissière à la vanille
- 1/4L de mascarpone
- 1/4L de crème liquide
- Sucre glace



### PRÉPARATION :

1. Dans une casserole, mettre le sucre, 5cl d'eau et le filet de jus de citron, mélanger. Chauffer à puissance élevée jusqu'à ébullition et laisser cuire (à puissance moyenne) jusqu'à coloration (le tout sans remuer la préparation). Dès apparition de la coloration, remuer légèrement et continuer de cuire jusqu'à la coloration de caramel désirée (attention, cela évolue très vite).
2. Retirer du feu et déglacer progressivement avec le jus d'oranges (faire très attention aux projections éventuelles de caramel). Re-diluer le tout quelques minutes sur le feu jusqu'à obtention d'un caramel fluide. Ajouter le rhum et laisser refroidir complètement.
3. Eplucher l'ananas, le couper en 4 et retirer le cœur de chaque partie, verser le caramel liquide froid sur les ananas et mettre le tout sous vide (si vous n'avez pas la possibilité de le mettre sous vide, mettre la préparation dans un sachet hermétiquement fermé prévu pour la cuisson).
5. Disposer le sachet dans le four vapeur à 100°C et cuire pendant environ 20 minutes.
6. Retirer du four et refroidir complètement le sachet.
7. Préparer la crème en mélangeant la crème pâtissière, le mascarpone et la crème liquide préalablement montée en chantilly. Vérifier s'il faut réajuster la crème en sucre glace. Réserver.
8. Préparer les mini tulipes : superposer 3 feuilles de pâte filo légèrement huilées.
9. Découper 12 carrés d'environ 5 cm de côté et les mouler dans des empreintes en silicone afin de former les tulipes.
10. Cuire à four chaud (env 190°C) pendant quelques minutes jusqu'à coloration. Retirer et débarrasser.
11. Procéder au montage en remplissant les tulipes de crème et de morceaux d'ananas confits. Servir 3 mini tulipes par personnes, accompagnées éventuellement d'une sauce chocolat.

> [www.homedesign.schmidt](http://www.homedesign.schmidt)