

Ananas confit et sorbet

Ingrédients :

1 ananas
1 litre d'eau
1 kg de sucre

Préparation de l'ananas confit :

Peler l'ananas, le couper en tranches. Retirer le coeur.
Placer les tranches dans une sauteuse remplie d'eau froide.
Faire cuire jusqu'à ce que l'eau parvienne à ébullition.
Retirer les tranches d'ananas avec une écumoire.
Les mettre dans un saladier d'eau froide.
Mélanger le sucre avec l'eau. Faire cuire ce sirop 30 minutes.
Egoutter les tranches d'ananas, verser le sirop dessus.
Réserver 24 heures au réfrigérateur.
Egoutter les tranches dans un grand plat creux.
Porter le sirop récupéré à ébullition. Verser sur l'ananas.
Répéter l'opération pendant 7 jours.
Le huitième jour, faire cuire le sirop jusqu'à épaississement (20 minutes pour moi).
Tremper les tranches dans le sirop.
Les ranger ensuite sur une grille recouverte de papier sulfurisé.
Le lendemain retourner les tranches sur un papier sulfurisé propre.
Laisser sécher de 3 à 4 jours.
Ranger dans des boîtes hermétiques séparées par du papier sulfurisé.

Préparation du sorbet :

25 cl de sirop d'ananas qui a servi à la préparation du confit
25 cl d'eau
2 tranches d'ananas confit

Amener à ébullition le sirop avec l'eau. Laisser refroidir puis réserver au congélateur 20 minutes.
Mettre dans la sorbetière et faire tourner 20 minutes, ajouter les morceaux d'ananas confits, faire tourner 10 minutes.