

Cassolettes lutées aux fruits épicés, fruit de la passion

Ingrédients pour 8 personnes :

2 ananas
80 g de sucre
40 g de beurre
50 g de raisins secs (blonds)
50 g d'abricots secs
2 cuillères à soupe de miel d'oranger
2 grosses pincées de citronnelle en poudre
2 citrons verts
1 mangue
1 gousse de vanille
1 bâtonnet de cannelle
2 étoiles de badiane
50 cl de jus d'abricot
4 fruits de la passion
2 pâtes feuilletées

Préparation :

Peler la mangue et couper la en très fins morceaux.
Ouvrir en deux la gousse de vanille et récupérer les grains à l'aide de la pointe d'un couteau.
Dans une casserole déposer les dés de mangue, la gousse de vanille avec ses grains, la cannelle et les étoiles de badiane. Ajouter le jus d'abricot.
Porter le tout à ébullition.
Retirer alors du feu et laisser infuser à couvert.

Dans un bol déposer les raisins et les abricots secs. Ajouter les jus des deux citrons verts, la citronnelle et le miel d'oranger. Bien mélanger et laisser ainsi réhydrater.

Peler et découper l'ananas en petits dés.

Dans une sauteuse faire fondre le sucre et le beurre. Dès que le mélange blondit à peine, y ajouter les dés d'ananas et laisser caraméliser sur toutes les faces sur feu moyen.

Une fois les dés d'ananas caramélisés, déglacer avec le mélange au jus d'abricot.

Laisser encore cuire, à feu doux, pendant 10 minutes.

Remplir de petites coupelles de ce mélange et d'un peu de sirop de cuisson.

Dans la pâte feuilletée découper 08 cercles, à l'emporte pièce, à peine plus grand que le diamètre des coupelles.

Luter les 8 coupelles avec ces cercles de pâte.

Enfourner aussitôt dans un four préchauffé à 220°C.

Dès que la pâte est gonflée, en forme de dôme, et colorée sortir du four.

Déposer une coupelle par assiette.

Couper en deux les fruits de la passion et déposer un ½ fruit, dans sa coque, par assiette.

Servir aussitôt.

Conseiller aux convives, une fois la pâte feuilletée retirée, de verser le fruit de la passion frais dans le mélange chaud de la coupelle.