

TATIN EXOTIQUE AUX ÉCLATS DE SPÉCULOS



Produits



Ananas en morceaux
400g Florette

Ingrédients

- 4 barquettes 400g ananas en morceaux Florette
- 3 citron vert
- 10 brins de menthe fraîche
- 150g sucre roux
- 250g beurre doux
- 300g brisure de spéculos



Dessert



10 unités



2H30

Les étapes de préparation

1. Mélanger les brisures de spéculos avec 100g de beurre fondu pour obtenir une texture sableuse.
2. Tasser ce mélange dans des cercles à pâtisserie pour former une base compacte puis réserver au froid pour figer pendant 1H.
3. Dans une sauteuse, faire fondre le reste du beurre (150 g), ajouter le sucre roux et laisser caraméliser légèrement.
4. Incorporer les morceaux d'ananas, le jus et les zestes du citron vert et laisser compoter à feu doux 20 min jusqu'à ce que l'ananas soit fondant et nappé d'un sirop. Laisser refroidir l'ananas compoté pendant 30min.
5. Sortir les bases spéculoos du froid et déposer l'ananas confit sur la base en veillant à bien remplir le cercle et décorer avec une pousse de menthe fraîche au centre.
6. Retirer délicatement le cercle.