

LA CRÈME BRÛLÉE à LA PIÑA COLADA

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/creme-brulee-pina-colada/>

Si vous aimez la crème brûlée et la piña colada, ce dessert est fait pour vous !!!

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Crème Brûlée, Dessert,

Ingrédients

Pour un ananas

300 grammes d'Ananas C'est le poids de la chair, pas de l'ananas

2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes

30 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

80 grammes de Sucre A ajuster

30 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

400 grammes de Crème de Coco 40 Centilitres/400 Millilitres

30 grammes de Rhum Ambré Negrita 3 Centilitres/30 Millilitres

30 grammes de Malibu

*Caramélisation

du Sucre Cassonade

Instructions

Voici la recette en vidéo :

1. La première instruction, c'est de couper en deux l'Ananas. Retirer la chair, et en prélever 300 g
2. Placer les 300 g de chair dans un blender
3. Verser tous les ingrédients : les Jaunes d'Oeuf (2), le Sucre Vanillé (30 g), la Féculé de Maïs (Maïzena) (30 g), la Crème de Coco (400 g ou 40 Centilitres/400 Millilitres), le Rhum Ambré Negrita (30 g ou 3 Centilitres/30 Millilitres), le Malibu (30 g)
4. Faire tourner la lame quelques minutes
5. Gouter la teneur en sucre. Si besoin, ajouter du Sucre. J'ai du en ajouter 80 g, à ajuster
6. Cuire à feu doux, en vannant, jusqu'à une texture semi-épaisse. Ne faites pas trop épaissir, car en figant au frais, le liquide va figer

LA CRÈME BRÛLÉE à LA PIÑA COLADA

7. Mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
8. Passer le liquide dans un tamis ou une passoire, afin de filtrer les matières fibreuses
9. Verser dans les ananas vidés
10. Laisser figer au frais une nuit
11. Le lendemain, saupoudrer de Sucre Cassonade, et caraméliser avec un chalumeau