Crémeux d'avocat au yuzu et sa poêlée d'ananas au jus de la passion et coriandre

Ingrédients pour 6 Personnes :

Poêlée d'ananas au jus de la passion et coriandre :

- 400 gr ananas paré
- 15 gr de miel
- 40 gr jus de la passion
- 12 feuilles de coriandre
- 15 gr de sucre
- 62 gr de beurre
- 1 pointe de vanille

Couper l'ananas en petit dés d'un demi centimètre puis faire fondre le beurre, ajouter le miel et le sucre et commencer une légère coloration, ajouter l'ananas et laisser cuire jusqu'à l'évaporation et coloration puis déglacer au jus de la passion.

Compoter le tout

Ajouter la coriandre et laisser refroidir

Crémeux d'avocat au yuzu :

- 125 gr d'eau citronnée
- 40 gr de glucose
- 2 gr de vinaigre blanc
- 25 gr de jus de yuzu
- 325 gr pulpe d'avocat
- 80 gr de sucre
- 2 gr de sel

Prélever la pulpe d'avocat et la laisser tremper dans l'eau citronnée pour éviter une oxydation puis ajouter tous les ingrédients dans un mixer et réduire le tout en purée

Ajuster à votre convenance selon la maturité de l'avocat

Mettre en poche au frigo

Dresser vos 2 préparations en verrine

Pour plus de gourmandise ajouter un biscuit de type sablé Breton

En vous souhaitant un bon appétit.