

# TIRAMISU ANANAS

POUR 4 PERSONNES

## INGREDIENTS

- 1 ananas bien mûr
- 250 g de mascarpone
- 125 g de lait de coco de bonne qualité (attention qu'il ne soit pas trop liquide)
- 2 oeufs
- 2 citrons verts
- 4 fruits de la passion
- 1 boîte de boudoirs
- 3 c. à soupe de rhum
- 2 c. à soupe de noix de coco râpée
- 30 g de sucre blanc et 50 g de cassonade

## REALISATION

- Réaliser le sirop : réunir dans une casserole 300 g d'eau, la cassonade, le rhum, 1 zeste de citron, 1 zeste d'orange, le jus des citrons
- Eplucher et découper en petits dés l'ananas (½ cm de côté)
- Amener le sirop à ébullition et mettre les dés d'ananas, les laisser 5 minutes à frémissement
- Egoutter l'ananas, le réserver et y ajouter la pulpe de 2 fruits de la passion
- Remettre le sirop dans la casserole
- Ajouter la pulpe de 2 fruits de la passion dans l'ananas
- Mettre dans un saladier laissé au frais le mascarpone, 2 jaunes d'oeufs, le lait de coco, battre au fouet électrique
- Battre en neige les blancs d'oeufs et ajouter progressivement le sucre blanc
- Mélanger les 2 préparations avec délicatesse
- Dans des coupes individuelles, mettre au fond le 1/4 de l'ananas avec un peu de sirop puis 1 cm de crème
- Couper les biscuits en gros morceaux, les passer rapidement dans le sirop tiédi à 40° puis les disposer sur la crème
- Remettre 1 cm de crème et une autre couche de biscuits
- Finir avec une dernière de crème
- Parsemer de noix de coco rapée, passée à la poêle et colorée sans matière grasse.
- Mettre au frais au moins 3 heures avant de servir.



## LE TRUC DU CHEF

N'HÉSITEZ PAS À  
VARIER LES FRUITS  
QU'ILS SOIENT  
EXOTIQUES COMME LA  
MANGUE OU PLUS PRÈS  
DE CHEZ NOUS COMME  
LES POIRES