

Ananas Confit Miel - Vanille et Mascarpone

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- ANANAS	1/2 ananas frais
- MIEL	3 c à soupe
- GOUSSE(S) DE VANILLE	1
- MASCARPONE	350g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- SUCRE VANILLE	3 sachets



Recette:

- Epluchez et taillez l'ananas en petits cubes.
- Faites tiédir le miel dans une poêle pendant 2 minutes, puis ajoutez les cubes d'ananas ainsi que la gousse de vanille fendue et grattée.
- Laissez confire pendant 7 à 8 minutes, en remuant de temps en temps (les cubes d'ananas doivent prendre une couleur caramel).
- Laissez refroidir et retirez la gousse de vanille.
- Préparez la crème au mascarpone en mélangeant le sucre et les jaunes d'œufs au fouet jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporez le mascarpone et battez vigoureusement.
- Montez les verrines en garnissant le fond de celles-ci avec le mascarpone. Répartissez les ananas refroidis sur le dessus.