

Recette du mois de Mars

Savarin au Rhum, Marmelade d'ananas et sa crème vanillée

Pâte à savarin :

- 250 g de farine type 45
- 10 g de levure de Boulanger
- 6 g de sel fin
- 10cl de lait
- 10 g de sucre semoule
- 75 g de beurre pomade
- 3 oeufs

Crème vanillée

- 20cl de crème 35%
- 50 g de sucre glace

Marmelade d'ananas:

- 1 pièce d'ananas
- 200 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanilla

Sauce caramel:

- 125g de sucre semoule
- 75 g de crème 35%
- 2 g de fleur de sel



Recette:

- 1 ~ Confectionner la pâte à savarin : dans un bol, mettre farine, sel et sucre. Ajouter le lait, la levure et les œufs un par un. Quand la pâte est bien homogène, incorporer le beurre pommade.
- 2 ~ Laisser la pâte reposer deux heures au réfrigérateur. Sortir la pâte et la répartir dans des moules individuels, préalablement graissés. Laisser la pâte pousser à température ambiante durant une heure.
- 3 ~ Préchauffer le four à 180°C et enfourner les savarins durant 20 min.
- 4 ~ Démouler et laisser refroidir. Imbiber dans un sirop neutre et arroser de rhum à votre convenance.
- 5 ~ Réaliser la marmelade d'ananas : éplucher et couper en cubes l'ananas.
- 6 ~ Dans une casserole mettre les cubes d'ananas, le sucre et la gousse de vanille fendue en deux.
- 7 ~ Laisser compoter à feu doux durant 45 min.
- 8 ~ Réaliser la sauce caramel : dans une casserole mettre le sucre à cuire en caramel blond. Décuire le caramel avec la crème. Une fois refroidie, ajouter la fleur de sel.
- 9 ~ Dressage : dans une assiette disposer le savarin, une quenelle de marmelade d'ananas sur le savarin, la crème vanillée et la sauce caramel en gouttes.
- 10 ~ Vous pouvez agrémenter de morceaux de caramel tendre ou d'éclats de sablé breton.

