



Dessert froid – Carpaccio d'ananas et de kiwi au Kirsch

Potes 23 nov. 2000 : Pierre Venetz (Michel Divorne Alfred Zoells Pierre Venetz)

Pour 4 personnes

1 ananas moyen bien mûr
3 kiwis
1 c.s. de sucre
3 c.s. de kirsch
1 c.s. d'eau
8 griottes au kirsch (décoration facultative)

Solution de kirsch:

Dissoudre le sucre dans l'eau en chauffant un peu, puis ajouter le kirsch.

Carpaccio :

Peler l'ananas entier. Prendre soin d'enlever entièrement l'écorce ainsi que les parties ligneuses aux extrémités mais pas le cœur du fruit.

Découper l'ananas en fines tranches, d'une épaisseur si possible inférieure à 2 millimètres (trancheuse).

Répartir les tranches sur toute l'assiette (choisir si possible des assiettes blanches)

Passer au pinceau une première couche de solution de kirsch.

Peler les kiwis entiers et les découper aussi en fines tranches.

Les disposer en rosace au centre de l'assiette.

Décorer avec 4 moitiés de griotte au kirsch.

Redonner une seconde couche de solution de kirsch sur toute l'assiette.

Mise en place :

Entreposer les assiettes au réfrigérateur.