

# Rouleaux d'ananas au lait de coco sauce au gingembre



- 1 Épluchez l'ananas victoria et enlevez les yeux. Coupez-le ensuite en deux et retirez lui le cœur à l'aide d'un évideoir à pomme.
- 2 Prenez ensuite un emporte-pièce et taillez l'ananas. Vous devez obtenir un cylindre de la taille de votre emporte-pièce.
- 3 Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire. Puis ajoutez le lait de coco dans la casserole, le riz et l'eau. Mélangez l'ensemble. A la première ébullition, couvrez la casserole et baissez le feu, laissez cuire pendant 10 minutes et arrêtez le feu quand il n'y a plus de liquide. Laissez reposer 10 minutes avec le couvercle.
- 4 Préparez ensuite un caramel en versant dans une poêle le sucre en poudre et l'eau. Ajoutez ensuite les cylindres d'ananas et placez-les dans la poêle. Mélangez constamment l'ananas pour le confire et lui donner une couleur uniforme. Égouttez ensuite dans une assiette.
- 5 Pour la sauce : mettre l'eau, le gingembre et le sucre dans une casserole, couvrir et cuire 30mn, jusqu'à ce que la sauce soit dorée.
- 6 Garnir le centre de l'ananas de riz nappé de sauce gingembre, servir.



*Par Serge Pierrel  
professeur de pâtisserie,  
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration  
J-B Siméon Chardin, Gérardmer*

## INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

**2 ananas Victoria •**  
(pour réaliser 4 rouleaux)  
**50gr de riz rond •**  
**5cl de lait de coco •**  
**5cl d'eau •**

**POUR LE CAMEL :**  
**6 cuil. à soupe de sucre en poudre •**  
**3cl d'eau •**

**POUR LA SAUCE :**  
**100gr de gingembre frais grossière-  
ment haché •**  
**450ml d'eau •**  
**55g de sucre doux •**