



Tempura d'ananas et soupe chocolat-thé à la bergamote

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : moins de 5 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 ananas victoria
- 1 c à s d'huile d'olive
- 1 sachet de thé Earl Grey
- 25 cl de lait
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 1/2 citron vert
- 100 g de chocolat noir à pâtisserie

Pour la pâte à tempura

- 80 g de farine
- 30 gr de maïzena
- 1/2 c à c de levure chimique
- QS d'eau très froide
- Huile pour la friture
- QS de sucre glace

1. Dans une casserole, faire frémir le lait à feu moyen. Couper le feu puis ajouter le thé en sachet (ou en feuilles) et le chocolat en morceaux ; laisser fondre le chocolat, remuer au fouet puis laisser infuser le thé.
2. Eplucher l'ananas, le couper en petits morceaux. Répartir les morceaux sur un plat de service. Arroser d'un trait d'huile d'olive et du jus d'un demi-citron vert. Epicer de gingembre et laisser mariner le temps de réaliser la pâte à tempura.
3. Dans un saladier, mélanger la farine et la maïzena. Ajouter la levure et l'eau très froide jusqu'à obtenir une pâte fluide mais pas trop liquide.
4. Filtrer la soupe au chocolat à la passoire (grille fine) et réserver au chaud, au bain-marie.
5. Plonger les tranches d'ananas dans la tempura puis 2 min dans la friteuse.
6. Déposer les tempuras d'ananas sur un papier absorbant puis les poudrer d'un léger voile de sucre glace.
7. Servir chaud accompagné de tasses de soupe au "chocolat-thé".