

Ananas caramélisé riz soufflé et brie de Meaux

Pour 4 personnes
Préparation 30 min

Préparation

- Faire gonfler les raisins secs dans le Brandy.
- Détailler l'ananas en petits cubes puis le rôtir au beurre et sucre, le colorer légèrement et déglacer au Brandy.

Crème de brie

- Mélanger délicatement le mascarpone, le brie et la crème montée, ajouter 1 cuillère à café de brandy et l'intérieur de la gousse de vanille.

Dressage

- Dans une verrine mettre les dés d'ananas caramélisés, ajouter la crème de brie puis le mélange de riz soufflé et de pralines roses.

Ingrédients

- $\frac{1}{4}$ d'Ananas
- Raisins secs
- 15 g de beurre
- 15 g de sucre
- 10 cl de Brandy
- Riz soufflé
- 50 g de pralines roses

Crème de brie

- 100 g de mascarpone
- 100 g de brie de Meaux sans croûte
- 100 g de crème montée
- 1 cc de Brandy
- $\frac{1}{2}$ Vanille gousse grattée