TAYLOR & COLLEDGE

CRÈME-BRÛLÉE AL COCCO CON ANANAS FLAMBÉ

Tempo totale di preparazione: 310 Minuti
Numero di porzioni: 6 Numero di porzioni

Ingredienti

Crème-brûlée

200 ml latte di cocco non dolcificato
250 g panna da montare
120 g zucchero
8 tuorli d’uovo
3 cucchiaini Pasta di Vaniglia Taylor & Colledge

Ananas flambé

4 fette ananas senza buccia
1 cucchiaino Pasta di Vaniglia Taylor & Colledge
1 cucchiaio burro
2 cucchiai miele
4 cucchiai rum
6 cucchiai zucchero di canna

Preparazione

1. Iniziamo con la nostra crème brûlée al cocco con ananas flambé ricetta. Preriscalda il forno a 120 gradi.
2. Versa in un pentolino il latte di cocco, la panna da montare e la pasta di vaniglia e cuoci a fuoco medio. Mescola fino a quando il latte inizia a sobbollire, poi togli dal fuoco e lascia raffreddare per 10 minuti.
3. In una terrina larga, sbatti i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso. Incorpora delicatamente la miscela al latte di cocco e continua a mescolare.
4. Versa il composto in 6 pirottini da forno, posizionali su una teglia da forno con bordi alti e riempi la teglia con acqua calda fino alla metà dell’altezza dei pirottini.
5. Cuoci per 40-45 minuti fino a che l’esterno della crema sia cotto e il centro leggermente umido.
6. Rimuovi dal forno e fai raffreddare i pirottini. Copri e trasferisci nel frigorifero per almeno 4 ore.
7. Taglia l’ananas a spicchi (ne serviranno circa 12). Sciogli il burro sul fuoco insieme al miele e ad 1 cucchiaino di Pasta di vaniglia. Quando è caldo, immergi gli spicchi nel pentolino. Cuoci per 2-3 minuti. Aggiungi il rum e usa un cannello da cucina per flambare.
8. Prima di servire, spolverizza ogni crème brulè con zucchero di canna e caramellizza con il cannello da cucina. Decora con le fette di ananas flambate e servi immediatamente.Godetevi il loro crème brûlée al cocco con ananas flambé.