**TIRAMISU AU MELON ET CANNELLE**

### Pour 6 personnes préparation 40mn FRIGO 1H

|  |  |
| --- | --- |
| 1 melon | 15 cl de lait de coco |
| 10 spéculos | 300 g d’ananas frais |
| 500g de mascarpone | 150 g de sucre en poudre |
| 35cl de crème liquide | 3 cuillères à soupe de noix de coco râpée |

1°) Coupez le melon en quatre, ôtez la peau et les graines et coupez-le en fines lamelles. Coupez l’ananas en petits dés.   
  
2°) Versez la crème liquide bien froide dans un récipient froid également et fouettez pour obtenir une crème chantilly.   
  
3°) Ajoutez le mascarpone, le sucre et le lait de coco et continuez à fouetter pour obtenir un mélange bien homogène.   
  
4°) Écrasez grossièrement les spéculos et disposez-les dans le fond d’un plat creux. Recouvrez avec la moitié de la crème, puis avec la moitié des fruits.   
  
5°) Etalez la crème restante puis le reste des fruits. Saupoudrez de noix de coco râpée et mettez au froid au moins 1 h avant de servir.

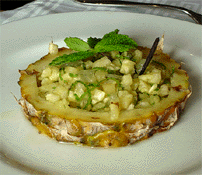


# TARTARE D’ANANAS AU CITRON VERT ET GINGEMBRE

### Pour 4 personnes préparation 20mn sans cuisson

|  |  |
| --- | --- |
| 1 ananas frais ou 1 grosse boîte | 4 pointes de couteaux de gingembre |
| 2 citrons verts | 1 gousse de vanille |
| 100g de sucre roux | Quelques feuilles de menthe |

1°) Zestez un citron vert. Pelez à vif l’ananas, puis pelez à vif les citrons et retirer les quartiers que vous couperez en 3.



2°) Découpez l’ananas en tranche de 1 cm d’épaisseur et ensuite en tronçons.

3°) Dans un plat mettez la chair de l’ananas en dés, le sucre roux, la menthe ciselée, les petits morceaux de citrons verts, les zestes de citron et le gingembre. Mélangez délicatement.

4°) Décorez d’un bâton de vanille et des brins de menthe.

*Variante en déco ajouter des fraises pour la couleur ou servir en verrine avec une paille*