Ecrit par Echo du Mardi le 13 décembre 2025

La recette du dessert à l'ananas et coco de la cheffe pâtissière Alaïs Vaubourg

Alaïs Vaubourg est la cheffe pâtissière du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, elle vous dévoile sa recette du dessert à l'ananas et à la jeune noix de coco fraiche.

La pâte à savarin :
– 250g farine
– 25g miel
– 1 gousse de vanille Tahaa (de la vanille de Tahiti conviendra tout à fait)
– 4g fleur de sel
– 25g levure fraîche
– 100g beurre tempéré
– 1/4 zeste citron jaune
– 250g œufs

Mettre tous les ingrédients en cuve (sauf le beurre) et travailler au crochet jusqu'à ce que la pâte se décroche de la cuve.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 13 décembre 2025

Ajouter le beurre tempéré et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.
Remplir les moules demi sphères au 3/4 (diamètre 3,5cm).
Mettre en étuve 30min et cuire à 180° 35min (pour la première pousse, il est tout à fait possible de placer les savarins en four éteint avec une casserole d'eau chaude pour remplacer l'étuve).
Après cuisson, laisser sécher les savarins encore quelques minutes au four.
Quand les savarins sont froids, il faudra les tremper dans le sirop punch frémissant et laisser gonfler 2h minimum au frais.

Le sirop punch agrumes :
– 750g eau
– 350g sucre
– 1 citron jaune zestes,
– 1,5 citron vert zeste
– 1,5 citron vert jus
– 1 gousses de vanille Tahaa + 1 gousse de vanille épuisée Tahaa
– 85g liqueur de thé
– 75g chaire ananas fraîche mixée
– 10g gingembre microplané
– 12g menthe

Il faut porter le sirop à ébullition (eau + sucre) avec la vanille égrainée et épuisée + la menthe, stopper le feu et ajouter le reste des ingrédients frais et laisser infuser 20 min.

Le sorbet Ananas :
– 1100g chaire ou purée d'ananas
– 300g eau
– 300g cassonade
– 11g superneutrose + 44g sucre blanc
– 12g menthe fraîche
– 14g gingembre microplané
– 2 citrons verts zestes
– 2 gousses de vanille

Réaliser un sirop avec eau + sucre et ajouter la chaire d'ananas + vanille égrainée + eau + cassonade + menthe.
Ajouter zestes et gingembre frais.
Thermomiser le tout et verser en bac gastro, refroidir.
À 45°C, ajouter le superneutrose.
Stocker au congélateur.

La crème montée de jeune coco fraîche :
– 200g crème 35 %
– 1 gousse de vanille (Tahaa)

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 13 décembre 2025

– 21g sucre fleur de coco
– 400g crème froide
– 6g gélatine
– 150g eau de jeune coco fraîche

Chauffer la crème, la vanille égrainée et le sucre, laissez infuser 10 min.
Ajouter la gélatine essorée et mixer la préparation.
Ajouter l'eau de jeune coco fraîche.
Laisser refroidir 1h.
Ajouter la crème froide, mélanger.
Stocker au froid 5h minimum avant foisonnement. Après refroidissement, monter la crème au robot jusqu'à une texture de crème chantilly.

La chips d'ananas :
– 2000g eau
– 1000g sucre
– 4 gousses de vanille épuisées

Faire de très fines lamelles d'ananas, avec un emporte-pièce rond, il faudra enlever le milieu de la tranche d'ananas et tremper les lamelles d'ananas dans le sirop chaud.
Mettre sur grilles préalablement filmées et graissées et mettre au four une nuit à 72°C.

L'Ananas rôti :
– Brunoise d'ananas (1 pièce)
– 30g sucre de fleur de coco
– 1 gousse de vanille (Tahaa)
– Zeste citron vert
– 1 morceau de gingembre frais 15g
– 10g menthe

Dans une casserole, faire chauffer tous les ingrédients ensemble 10min sur feux moyen environ.

Les jeunes coco fraîche (elles se trouve facilement au rayon frais fruits et légumes, ou magasin exotique) :
Ouvrir une jeune coco et récupérer l'eau de coco,
Récupérer la chaire de la jeune coco et réaliser une brunoise, ajouter 2 feuilles de menthe ciselée finement et recouvrir cette brunoise d'eau de coco ajouter une 1/2 gousse de vanille égrainée. Laisser infuser 2h minimum.

En option à mettre sous la chips d'ananas :
– Gelée eau de coco fraîche
– 500g eau de coco
– 14g gélatine
– 2 gousses de vanille

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 13 décembre 2025

Faire une ébullition rapide et sur feux éteint incorporer la gélatine essorée, versé sur plaque (papier guitare).
Puis stocker au frigo, une fois la gélatine prise il faudra emporte-piècer des ronds de gélatine (2cm de diamètre environ).

Dressage :
Une fois les savarins bien imbibés, incorporer l'ananas rôti et la crème de jeune coco à l'intérieur des 1/2 sphères.
Sur le côté du savarin placer de la brunoise de jeune coco fraîche et de l'eau de jeune coco fraîche.
Placer juste sous la glace de l'ananas rôti
Sur le haut du savarin à l'aide d'une poche à douille placer un joli dôme et recouvrir d'un rond de gelée de coco puis mettre la chips sur le dessus.
À glacer et déguster sans attendre !

DR