

Anneaux d'Ananas, Lard & Mozzarella

Recette de Harry Soo

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Durée totale : 50 minutes

Pour 8 beignets

Ingrédients :

16 à 24 tranches de lard

1 boîte de rondelles d'ananas en tranches (8)

8 bâtonnets de mozzarella (découpées dans un bloc, pas en boules !)

2 à 3 gros oignons jaunes doux, coupé en anneaux de 2.5cm d'épaisseur

Instructions :

Peler et couper l'oignon en grande tranches de 2.5cm d'épaisseur.

Ouvrir la boîte de tranches d'ananas, égoutter le jus et réserver 8 tranches.

Faites correspondre les rondelles d'oignon à la taille des tranches d'ananas-choisir ceux qui font d'une forme de bol pour aider à tenir le fromage en place.

Adaptez l'épaisseur de vos tranches de Mozza et enrroulez les tranches de mozzarella dans l'oignon puis placez une tranche d'ananas.

Empilez la 2ème rondelle d'oignon et mozzarella sur l'ananas et commencer à emballer avec des tranches de lard.

Utilisez 4 à 6 tranches de lard par cercle. Il suffit de prendre le temps pour garder tout en place, parfois il faut un repositionner le fromage dans l'anneau.

Une fois que tout est enveloppé (ouf...), saupoudrer des épices de barbecue ou selon votre goût sur les « beignets »

Préchauffer votre four à 200°C puis enfournez pendant 30 minutes. Vous pouvez également les faire au barbecue, mais à SURVEILLER !

Éventuellement glacer avec votre sauce préférée à quelques minutes de la fin de cuisson. Laisser refroidir pendant quelques minutes avant de servir. Servir avec une sauce comme la Marinara.

Sauce Marinara :

Temps de préparation et de cuisson : 40 minutes

Pour 4 personnes.

Ingrédients :

3 cuillères à soupe (45 ml) d'huile d'olive extra vierge

2 gousses d'ail hachées

4 tasses (1 litre) tomates italiennes coupées en dés

¼ cuillère à thé (1 ml) sel

Une pincée de poivre noir
2 cuillères à soupe (30 ml) basilic frais haché

Préparation :

Dans un poêlon à feu moyen, ajouter l'huile, l'ail et faire revenir 1 minute. Ajoutez les tomates, saler, poivrer et mélanger le tout. Amenez à ébullition, baissez le feu et laissez frémir 25 minutes. Coupez le feu, ajouter le basilic et mélanger. Rectifiez l'assaisonnement et servir.

Variante :

Si vous désirez une sauce piquante, vous pouvez ajouter du piment frais (ou séché) ou bien une sauce épicée tel le « Sriracha ». Et si vous adorez le goût des herbes, vous pouvez la rehausser avec de l'origan séché.

Utilisation :

Vous pouvez utiliser la "Sauce Marinara" avec les pâtes, les crevettes, le crabe, les pizzas, les volailles. On peut également l'utiliser pour napper des croquettes de viande et de volaille.

Durée de conservation :

Cette sauce se conserve 1 semaine au réfrigérateur, vous pouvez aussi la congeler. Pour l'utiliser après la décongélation (et éliminer le surplus d'eau), faites chauffer jusqu'à ébullition et laisser frémir 5 minutes avant de servir. Vous pouvez également mettre cette sauce en bocaux pour une conservation à long terme.