

# L'ANANAS VICTORIA



La variété Victoria est considérée comme une des meilleures du monde pour son goût particulièrement fruité et sucré.

Il est riche en fibres et vitamines.

Cuit, il s'accorde très bien avec du gibier, des crustacés ou des viandes blanches. Il est idéal également pour l'élaboration des chutney.

Sa saveur risque de pâtir d'un séjour dans un réfrigérateur. Il est conseillé de le garder à température ambiante. Une fois entamé, il doit cependant être conservé au frais et protégé par un film alimentaire.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

**L'ananas Victoria** tient son nom de la reine du même nom.

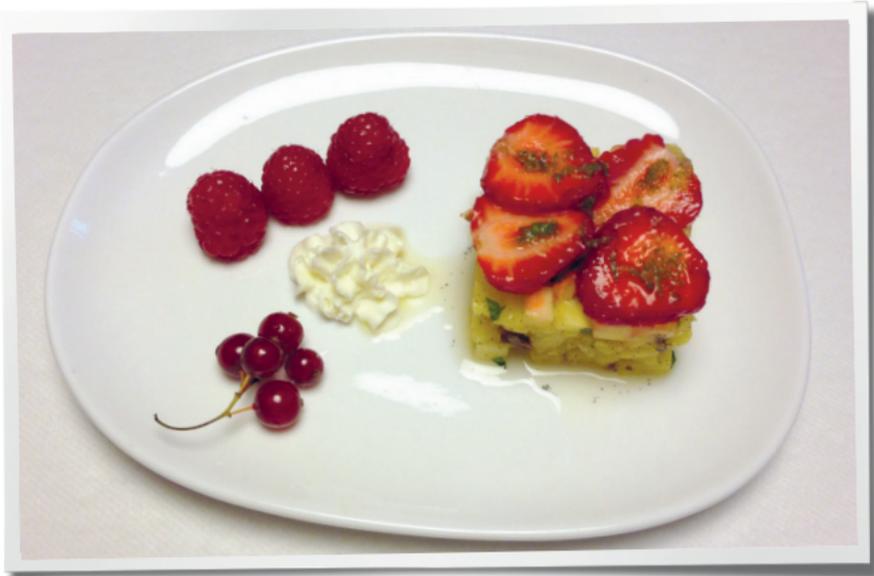
Le mot «ananas» vient du tupi-guarani, langue parlée par les indiens guaranis, «nana-nana» qui signifie «parfum des parfums».

## IDÉE RECETTE AU VERSO

**MIGROS**

M comme Meilleur.

# TARTARE D'ANANAS VICTORIA



## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 Ananas Victoria
- 2 ou 3 feuilles de menthe verte
- 200 g de fraises
- 2 gousses de vanille de Madagascar
- 125 g de groseilles
- 125 g de framboises
- 2 limes (citron vert)
- crème chantilly (facultative)

## PRÉPARATION

- Découpez l'**ananas Victoria** en brunoise.
- Hachez très finement la menthe verte.
- Ouvrir les gousses de vanille et extraire les graines.
- Mélangez la menthe et la vanille avec l'ananas (en dosant la quantité de menthe selon votre goût) et le zeste d'une lime.
- Tranchez les fraises dans la longueur pour obtenir de fines lamelles.
- A l'aide d'un emporte-pièce, déposez sur votre assiette le mélange ananas-menthe-vanille.
- Rajoutez les lamelles de fraises sur le dessus.
- Présentez en accompagnement une branche de groseilles, quelque framboises et de la chantilly.
- Raper le zeste de la deuxième lime sur les fraises.

## ASTUCE PRATIQUE

- Vous pouvez réaliser un caramel avec du sucre.
- Laissez refroidir. Une fois le caramel durci, écrasez en miette et soupoudrez en un peu sur les fraises.

**Bon appétit !**

**MIGROS**

**M comme Meilleur.**