

les recettes d'Alice

Ananas à la cannelle et au beurre salé



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



10 minutes



Facile

INGREDIENTS

1 ananas
1 gousse de vanille
2 pincées de cannelle

20 gr de beurre salé
1 orange
1 verre de jus d'ananas
1 verre de jus d'orange

MATERIEL NECESSAIRE

1 zesteur

verrines

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher l'ananas en découpant les deux bouts puis éliminer la peau du tour comme pour une orange à vif. Tailler des quartiers dans le sans de la hauteur puis en morceaux de la taille d'une noix.
- 2- Fendre la gousse en deux et mélanger les graines aux morceaux d'ananas ainsi que 10 gr de beurre fondu, la cannelle.
- 3- Poêler les ananas dans une poêle 7 min en remuant, bien caraméliser.
- 4- Zester l'orange et hacher les zestes. Dans une casserole mettre à bouillir le jus d'ananas et le jus d'orange, réduire de moitié puis ajouter le reste de beurre.

CONSEILS ET ASTUCES

Dresser dans les verrines les ananas et napper de sauce.

Alice Délice

