

## Ananas au poivre et au caramel



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



10 minutes



15 minutes



Facile

### INGREDIENTS

4 tranches d'ananas frais  
1 c à s de poivre vert égouttés  
2 c à s de sucre  
125 gr de sucre

1 orange  
5 cl de crème liquide

### MATERIEL NECESSAIRE

1 zesteur      1 presse agrume      1 grill

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Hacher le poivre vert. Enrober les tranches d'ananas avec les 2 c à s de sucre et le poivre vert.
- 2- Cuire sur le grill les ananas 6 min de chaque côté.
- 3- Laver l'orange et la zester, puis la presser.
- 4- Dans une casserole mettre le sucre et 2 c à s d'eau, cuire au caramel.
- 5- Déglacer le caramel hors du feu avec le jus d'orange et la crème liquide. Ajouter les zestes et remettre à cuire à feu doux 3 min.
- 6- Dresser les tranches d'ananas dans les assiettes verser le caramel chaud dessus.

### CONSEILS ET ASTUCES

On peut accompagner ce dessert de glace vanille ou de sorbet exotique.

Alice Délice

