

Ananas Rôti

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-------------------|-------------------|
| - ANANAS | 500g nettoyé |
| - BEURRE DEMI-SEL | 1 noix |
| - SUCRE SEMOULE | 45g |
| - SUCRE VANILLE | 1 sachet |
| - CANNELLE | 2 pincées |
| - CREME CHANTILLY | en accompagnement |

Recette:

- Epluchez l'ananas et coupez-le en bâton de 5-6 cm de long et 1 cm de large.
- Dans un poêle chaude, faites fondre le beurre puis ajoutez l'ananas coupé. Saupoudrez avec les 2 types de sucre et laissez caraméliser.
- Incorporez alors de cannelle et mélangez bien.
- Répartissez dans des cassolettes, couvrez-les et enfournez pour 15-20 minutes.
- Servez chaud accompagné de crème chantilly.



Variante:

La crème chantilly peut être remplacé par une glace à la banane.