

Ananas et Pain d'Épice Grillés à la Plancha

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------|--------------|
| - ANANAS | 1 frais |
| - PAIN D'ÉPICES | 3-4 tranches |
| - RHUM | 2 c à soupe |
| - GLACE VANILLE | 4 boules |

Recette:

- Pelez et coupez l'ananas en gros dés.
- Coupez le pain d'épices en cubes également.
- Faites chauffer la plancha et placez l'ananas avec le pain d'épices en remuant souvent.
- Lorsque l'ananas commence à prendre couleur, déglacez avec le rhum.
- Servez avec une boule de glace vanille.

