

Ananas Vanillé et Flambé au Rhum

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- ANANAS	1
- SUCRE DE CANNE	un peu
- ESSENCE DE VANILLE	1/2 c à soupe
- RHUM	2-3 c à soupe
- GLACE VANILLE	6 boules

Recette:

- Pelez et coupez l'ananas en dés.
- Préchauffez la plancha et faites-y revenir les dés de fruit.
- Lorsqu'ils s'attendrissent, saupoudrez un peu de sucre de canne et laissez caraméliser quelques instants.
- Arrosez ensuite avec la vanille et le rhum. Flambez immédiatement.
- Servez les dés d'ananas rôtis avec une boule de glace vanille.

