



# ANANAS CONFIT AUX ÉPICES ET AU SUCRE ROUX INTENSE

## Ingrédients

- . 1 Ananas Victoria
- . Sucre de l'île de La Réunion (roux intense)
- . Feuilles de cannelle
- . Gousses de vanille Bourbon

## Préparation

1. Éplucher et couper l'ananas en morceaux.
2. Le faire confire lentement avec le sucre de l'île de La Réunion (roux intense), la cannelle et la vanille.
3. Laisser mijoter jusqu'à obtention d'un fruit tendre et parfumé.

*Parfait en dessert, sur une tarte ou avec une boule de glace !*



Retrouvez cette recette en vidéo  
en scannant le QR-Code.