



## ANANAS RÔTI

### Ingédients

- .1 ananas Victoria
- . Sucre de l'île de La Réunion (roux intense)
- .1 boule de glace vanille (pour servir)

### Préparation

1. Allumer un feu de bois jusqu'à obtenir une belle braise.
2. Déposer l'ananas entier sur la braise et cuire 20 minutes, en le retournant toutes les 5 minutes.
3. Vérifier que le fruit est bien moelleux, puis le sortir du feu.
4. Couper en tranches et saupoudrer de sucre de l'île de La Réunion (roux intense).
5. Laisser macérer 8 à 10 minutes.
6. Déguster encore tiède avec une boule de glace vanille

*Astuce du chef : La caramélation naturelle du sucre et la fumée du feu de bois subliment le goût de l'ananas.*



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

