



ANANAS RÔTI

Ingrédients

- . 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 caramélisation 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.