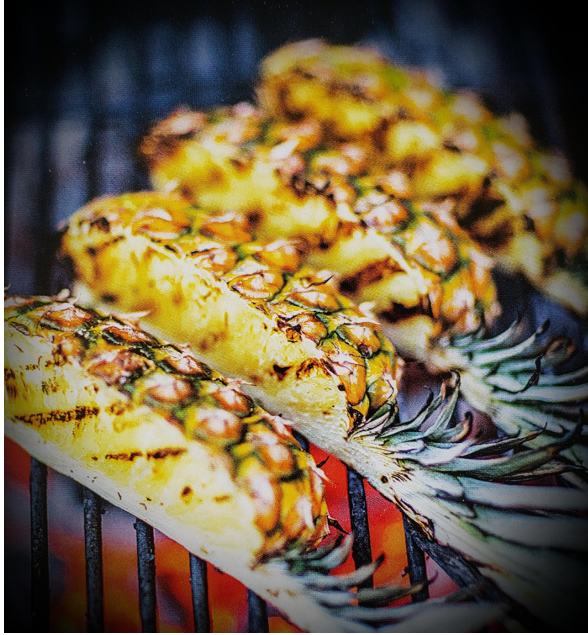




ANANAS QUI PIQUE

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 ananas
1cc de sel
2CS de sucre roux
1cc de piment d'Espelette
20cl de crème liquide
2cc de sucre glace
1cc de rhum
1 goutte d'extrait de
vanille

Préparez une crème fouettée en la rendant bien ferme.

Incorporez délicatement le sucre glace, le rhum et la vanille. Réservez au frais.

Coupez l'ananas en 4 quartiers.

Mélangez sel, sucre et piment puis parsemez l'ananas.

Posez-les sur la grille du barbecue, à 9cm au-dessus des braises.

Faites-les cuire 10min, en les retournant régulièrement, jusqu'à ce qu'ils caramélisent.

Dégustez la chair parfumée de l'ananas et accompagnez-la de crème fouettée au rhum.