Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Ananas à la plancha et crème de coco au rhum et à la coriandre

Ingrédients

½ ananas, 200g de lait de coco, 5cl de rhum, 10g de sucre de palme, ½ bouquet de coriandre

Préparation

Peler l'ananas et en enlever les yeux. Découper des tranches fines et les saisir à la poêle dans un voile d'huile d'olive. Découper les tranches en bâtonnets. Réserver.
Dans un poêlon, chauffer le lait de coco avec le rhum et le sucre de palme. Laisser réduire de moitié.
Servir les bâtonnets d'ananas, avec un peu de crème de coco et quelques feuilles de coriandre ciselée.

Notes :