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

Ananas rôti, caramel coco et glace vanille

Ingrédients

1 ananas, 1 càs de rhum brun, 2 càs de sucre, 4 càs de lait de coco, 2 fleurs de badiane, Eau, 1 càs de noix de coco râpée, Glace vanille,

Préparation

Eplucher et couper l'ananas en tranches fines, les mettre dans une poêle avec un peu d'eau, 1 cuillère de sucre, le rhum et la badiane. Faire juste prendre une coloration et réserver au frais. Dans la même poêle, verser le sucre avec un peu d'eau pour faire un petit caramel blond, ajouter le lait de coco et laisser réduire 2 minutes puis retirer du feu.
Griller la noix de coco râpée.
Saupoudrer l'ananas de noix de coco râpée. Ajouter un cordon de sauce au caramel coco et servir accompagné d'une boule de glace vanille.

Notes :