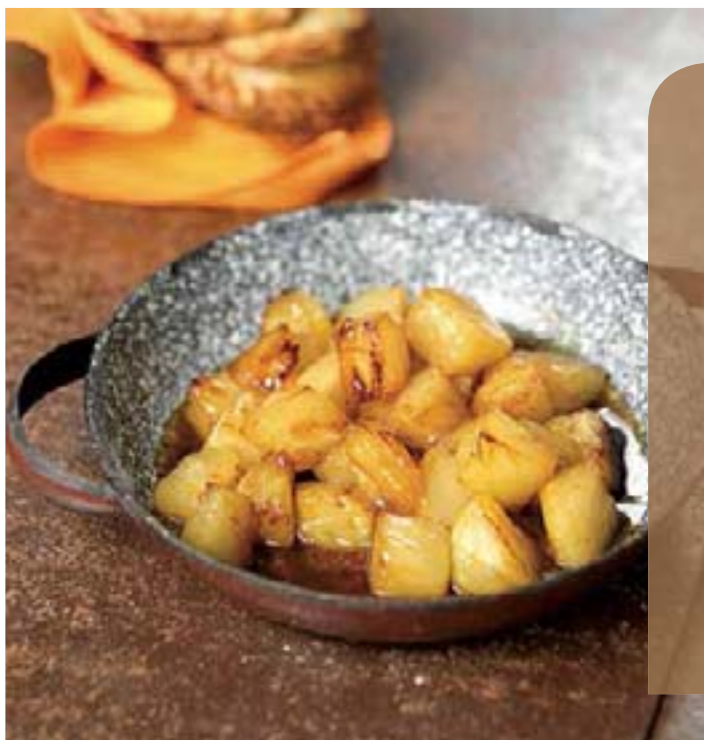


# Poêlée d'ananas au rhum et au sucre roux



**Pour 4 personnes**

 **Moins de 10 minutes**

 **5 à 10 minutes**

**Facile**

## INGRÉDIENTS

**1 ananas**

**20 g de beurre**

**1 cuillère à café d'huile d'olive**

**2 cuillères à soupe de sucre roux**

**2 cuillères à café de rhum brun**

**1** - Peler l'ananas puis l'ouvrir en quartiers. Peler les quartiers. Trancher pour éliminer la partie dure centrale. Tailler les quartiers en petits cubes.

**2** - Mettre à chauffer dans une poêle antiadhésive le beurre et l'huile puis verser les cubes de fruits pour les faire dorer.

**3** - Saupoudrer de sucre roux et laisser caraméliser à feu moyen. Arroser de rhum en fin de cuisson.

**4** - Servir bien chaud accompagné selon le goût de biscuits moelleux (financier) ou croquants (amarettis, meringues ou tuiles aux amandes).

**5** - En option : pour une saveur originale, parsemer d'estragon ciselé.

## Astuces

Geste : préparer un ananas.

Trancher le toupet au ras de la chair du fruit. Poser l'ananas à la verticale et le peler en tranchant entre l'épiderme et la chair du fruit de haut en bas. L'ouvrir en 6 ou 8 quartiers. Retirer au couteau la partie centrale plus dure. Tailler ensuite l'ananas selon le goût en petits dés ou en tranches dans la longueur.