

Ananas rôti aux épices



Pour 4 personnes

 **20 minutes**

 **20 minutes**

Facile

INGRÉDIENTS

1 gros ananas frais

2 oranges

40 g de cassonade

2 cuillères à soupe de miel

1 bâton de cannelle

1 étoile de badiane

1 sachet de sucre vanillé

15 g de beurre

1 - Préchauffer votre four à 200°C. Commencer par couper les extrémités de l'ananas, puis ôter l'écorce à l'aide d'un couteau bien tranchant (attention vos doigts). Éliminer les yeux et tailler la chair en tranches d'un demi centimètre d'épaisseur. Presser et chauffer le jus des oranges, avec le bâton de cannelle et l'étoile de badiane.

2 - Verser dans une autre casserole, la cassonade et le miel. Chauffer doucement jusqu'à obtenir un caramel blond.

3 - Ajouter ensuite le jus d'orange tiède avec les épices et chauffer le tout 3 mn sur feu doux en remuant.

4 - Étaler les tranches d'ananas dans un grand plat allant au four. Les parsemer de sucre vanillé et de petits morceaux de beurre. Enfourner la plaque durant 15 mn (voire plus selon la puissance du four. Il faut que les bords des tranches soient dorées).

5 - Il ne vous reste plus qu'à répartir les tranches (2 par personnes) sur de belles assiettes et les arroser de ce sirop tiède, merveilleusement parfumé. C'est un vrai bonheur !

6 - Que diriez-vous d'un chaud/froid ? Servir cet ananas caramélisé avec une boule de glace à la vanille ou à la noix de coco... et pour les grandes personnes, flamber ces belles tranches au rhum !