

Ananas grillé, sauce vanille



6 personnes



30 minutes



Facile

Ingrédients

- 1 gros ananas épluché et coupé en rondelles d'environ 1cm d'épaisseur
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- le jus d'un citron
- 1l de jus d'ananas
- 30 cl de rhum blanc
- 5 gousses de vanille

Préparation

Portez à ébullition le sucre et 10 cl d'eau. Laissez bouillonner ce sirop pendant environ 2 minutes.

Ajoutez le jus d'ananas et le rhum blanc. Mélangez. Laissez bouillir 15 à 20 minutes.

Faites fondre, dans une autre casserole, le beurre avec les graines de gousse de vanille.

Mélangez les deux préparations et laissez cuire jusqu'à l'obtention d'un sirop. Ajoutez le jus de citron. Réservez hors du feu.

Cuire les tanches d'ananas sur le grill 5 minutes de chaque côté. Servi aussitôt avec la sauce vanille.