



## ANANAS CARAMÉLISE AU RHUM

Pour 4 personnes

- 1 Ananas
- 10 gr Beurre
- 50 gr Sucre semoule
- 2 dl Jus d'orange ou d'ananas
- 1 Jus de citron
- 1 dl Rhum

### **Recette :**

1. Bien laver l'ananas et le sécher.
2. Le découper en larges tranches d'env. 3 cm. (conserver les feuilles).
3. Au moyen d'un emporte pièce, découper les tranches de façon à conserver une rondelle de peau de 4 à 5 mm d'épaisseur. Conserver ces rondelles délicatement.
4. Évider le centre des tranches découpées (tronc) au moyen d'un petit emporte pièce.
5. Découper les tranches en petits carrelets d'env. 1 cm.
6. Dans une sauteuse faire fondre le beurre et y faire dorer les cubes d'ananas. Ajouter le sucre et caraméliser jusqu'à obtenir une couleur ambrée. Là, attention ! on peut vite virer au brun ! On peut stopper la cuisson du sucre en ajoutant un filet de citron
7. Déglacer avec le jus d'orange ou d'ananas
8. Déposer les cubes refroidis au centre de la rondelle de l'ananas et arroser de rhum.
9. Décorer avec une ou deux feuilles du fruit

(Peut être servi tiède avec une boule de glace ou sur fond de crème pâtissière à la vanille ou également de flamber à table)