

ANANAS CARAMÉLISÉ

15 min



Mise en place et préparation:
env. 15 min

**3 c. s. de cassonade
grosse mouture**

1 c. s. d'eau

½ c. s. de jus de citron

**2 pincées de fleur
de sel**

1 c. s. de beurre

1 ananas, pelé, coupé
en quatre dans la
longueur, sans le tro-
gnon, en morceaux

un peu de poivre

(p. ex. de Tasmanie)

Porter à ébullition cassonade, eau et jus de citron dans une grande casserole sans remuer. Baisser le feu, laisser bouillonner en agitant de temps en temps la casserole d'avant en arrière jusqu'à obtention d'un caramel blond. Ajouter fleur de sel, beurre et ananas, mélanger, laisser bouillonner env. 1 min, poivrer.

Servir avec: demi-crème légèrement battue ou glace (p. ex. noix de coco, fior di latte).

Portion: 131 kcal, lip 3g, glu 26g, pro 1g

