

Ananas au caramel épicé



Pour 4 personnes.

Préparation : 15 minutes, cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- 1 ananas
- 200 g. de sucre
- 30 g. de beurre
- 10 cl. de jus d'ananas
- 2 gousses de vanille
- 2 anis étoilés
- 4 bâtons de cannelle

Préparation :

Faire un caramel bien foncé (10 cl. d'eau + 200 g. de sucre).

Hors du feu, ajouter le jus d'ananas en plusieurs fois, le beurre fondu et les gousses de vanille fendues en deux. Laisser infuser.

Peler et couper l'ananas en tranches. Retirer le coeur.

Mettre dans un plat et arroser de caramel épicé.

Cuire au four pendant 30 minutes à 150°.

Dans une assiette creuse, disposer deux tranches d'ananas tiède avec le jus.

Servir avec une boule de crème glacée au pain d'épice.