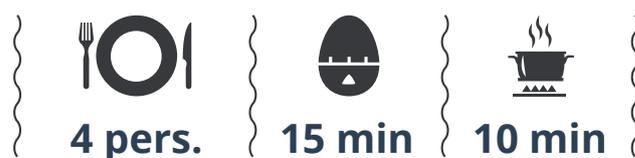




Dessert

ANANAS RÔTI RHUM-GINGEMBRE



Côté conserves

1 boîte de tranches d'ananas au sirop léger (565 g)

Chez l'épicier

50 g de gingembre frais
2 cuillères à soupe de rhum ambré
50 g de sucre roux
50 g de beurre

Préparation

- Égouttez les tranches d'ananas et épongez-les sur plusieurs épaisseurs de papier absorbant ; réservez 3 cuillères à soupe de sirop. Pelez le gingembre et coupez-le en fins bâtonnets.
- Faites fondre le beurre dans une grande poêle et faites-y dorer les tranches d'ananas sur leurs deux faces, avec les bâtonnets de gingembre. Ajoutez le sucre et le sirop et continuez de cuire jusqu'à ce que les tranches d'ananas soient bien caramélisées, enrobées d'un jus réduit et parfumé.
- Versez le rhum dans la poêle, enflammez-le et attendez que les flammes soient éteintes avant de servir.
- Servez aussitôt, accompagné selon votre goût de glace (yaourt, vanille, caramel, chocolat...) et de cake (vanille, citron, chocolat...).

PDF

Recette HD
disponible sur demande

Disponible sur
App Store

ANDROID APP SUR
Google play

Pour plus de recettes,
téléchargez notre application «La Conserve»

f

Suivez nous
sur Facebook