

## ◦ ◦ ◦ Ananas rôti au rhum

Des invités au dernier moment ? Un repas copieux et arrosé ? Une envie d'une touche d'exotisme ? Alors ce dessert est pour vous !

### Ingrédients (pour 32 cubes) :

- \* 1 ananas  
(ici 1,3kg entier pour 800g de chair prête)
- \* 2 bouchons de rhum blanc
- \* 30g de beurre
- \* 2 cuillères à soupe de miel



### Préparation :

Préparer l'ananas :

- \* couper le bouquet (les feuilles)
- \* couper le « cul »
- \* éplucher la peau en posant l'ananas debout
- \* s'il reste des « yeux », les retirer le plus possible
- \* le couper en 4 pour retirer le « bois » (le cœur un peu dur de l'ananas)

Quand l'ananas est coupé en 4, il faut couper à nouveau chaque quart en 2 puis en 4 pour faire 32 gros cubes !

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre.

Quand c'est chaud, ajouter l'ananas et faire cuire légèrement chaque face quelques minutes à feu moyen (entre 5 et 10 minutes en tout).

Quand les faces ont changé de couleur, ajouter le miel et le rhum.

Baisser le feu, brasser un peu et laisser cuire à couvert pendant environ 15 minutes.

Il faut retourner régulièrement les cubes pour faire « confire » un peu chaque face.

C'est cuit quand l'ananas a un peu fondu et que les faces changent de couleur.

Laisser refroidir jusqu'à dégustation.

Au moment de servir, mettre un pique dans chaque cube et servir tel que (tiède ou froid), avec de la glace (à la vanille) ou recouvert de la sauce de cuisson.

### Astuces :

On peut servir ce dessert en lamelles. Dans ce cas, éviter le bois de l'ananas pour obtenir des tranches d'un cm d'épaisseur.

Si on veut flamber au rhum, ne pas en mettre dans la poêle avec le miel. Quand c'est bien cuit, arrêter le feu, verser alors le rhum dans la poêle et allumer ! Cela peut se faire devant les convives pour avoir des « waouh » !

Pour choisir un ananas, je tire doucement une feuille du bouquet. Si elle s'arrache sans trop de difficultés c'est bon. Si c'est trop difficile, ce n'est pas assez mûr. Par contre, si la feuille vient trop facilement, c'est trop mûr !