



CONFIT D'ANANAS AU GINGEMBRE ET AU RHUM

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 bel ananas frais

4 cm de racine de gingembre frais

1 rondelle d'ananas macéré au rhum (prélevée dans le bocal "variations autour du rhum » de la Comtesse Du Barry)

1 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne ou de miel liquide

10 cl de crème fraîche liquide, 10 cl de crème de noix de coco (plus riche que le lait de coco)

Peler l'ananas frais, le couper en cubes. couper également la tranche d'ananas macéré en petits cubes. Mettre l'ensemble dans une casserole. Peler le gingembre et le râper au dessus de la casserole. Ajouter le sirop de sucre de canne ou le miel et faire confire doucement jusqu'à complète évaporation du liquide. (on peut ajouter en fin de cuisson une cuillère à soupe du rhum contenu dans le bocal s'il en reste....)

Répartir dans des coupelles et laisser refroidir. Garder au frais. Au moment de servir, préparer une chantilly avec le mélange crème fraîche liquide et crème de coco en vous servant d'un siphon ou de façon classique.... Décorer et déguster avec modération

