

ANANAS EN CROÛTE DE SEL AU SIROP ÉPICÉ



Par

Luana Belmondo

Dans

**Ep. 107 - Cuisiner en
croûte de sel**


INGRÉDIENTS :


- 1 ananas Victoria
- 2 à 3 kg de gros sel gris
- 2 blancs d'œuf
- Pour le sirop
- 50 g de sucre cristal
- 5 cl d'eau
- 2 cuil. à café de rhum (facultatif)
- 2 rondelles d'orange
- 1 gousse de vanille
- 1 étoile de badiane
- 1 bâton de cannelle
- 3 clous de girofle


RECETTE :

1. Mélangez le sel avec les blancs d'œuf. Préchauffez le four à 170°C.
2. Dans un plat allant au four, couvrez l'ananas entier avec ce mélange et enfournez 1 h 30. Laissez reposer 20 min avant de retirer la croûte de sel. Puis pelez-le et tranchez-le finement.
3. Pendant le temps de cuisson en croûte de sel, mettez tous les ingrédients du sirop dans une petite casserole et faites cuire 10 min sur un feu moyen à fort. Laissez refroidir.
4. Dégustez l'ananas encore chaud, avec une boule de glace à la vanille si vous le souhaitez et nappé de sirop. Vous pouvez aussi le parsemer de menthe et de coriandre ciselés.

PRÉPARATION :

 15 minutes

 90 minutes

 2 personnes

 Facile