

ANANAS GRILLÉ AU SIROP VANILLÉ, SAUCE CHOCOLAT



INGRÉDIENTS :


- 1 ananas
- 1 gousse de vanille
- 10 cl d'eau
- 50 g de sucre
- 1 cuil. à soupe de rhum (facultatif)
- POUR LA SAUCE CHOCOLAT
- 150 g de chocolat noir
- 45 g de beurre
- 2 pincées de sel Maldon

RECETTE :

1. Fendez et raclez la gousse de vanille pour récupérer les graines. Placez-les dans une petite casserole avec l'eau, le rhum et le sucre et portez à ébullition en fouettant bien. Réservez le sirop obtenu.
2. Pour la sauce, faites fondre le chocolat en morceaux avec le beurre et mélangez bien. Ajoutez une pincée de sel Maldon. Réservez au chaud.
3. A l'aide d'un bon couteau à pain, retirez l'écorce de l'ananas et coupez-le en 6 tranches. Ôtez le cœur.
4. Faites chauffer un barbecue électrique, un gril électrique ou une plancha. Saisissez les tranches d'ananas et arrosez-les de sirop tout au long de la cuisson. Elles doivent être dorées.
5. Servez l'ananas grillé parsemé de sel Maldon avec la sauce chocolat. Décorez de romarin si vous le souhaitez.

+ Pour un délicieux chaud-froid, proposez en accompagnement une boule de glace coco... Vous pouvez aussi faire griller des morceaux d'ananas puis les enfourcher au bout d'une pique afin de les tremper dans le chocolat.

PRÉPARATION :

 20 minutes

 15 minutes

 Facile