Autres desserts aux fruits

Ananas rôti aux épices

35 min	15 min	20 min	0	205
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du sirop

1. Dans une casserole, faire fondre le sucre et l'eau sur feu doux. Laisser réduire jusqu'à l'obtention d'un liquide sirupeux.
2. Ajouter les épices sauf la vanille et laisser infuser pendant 3 minutes. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Étape 2

Cuisson

1. Préparer l'ananas et le couper en 2 dans la longueur.
2. Entailler la chair à divers endroit à l'aide de la pointe d'un couteau, et y insérer les bâtons de cannelle, la vanille, les clous de girofles et les étoiles d'anis.
3. Disposer les demi-ananas dans un plat allant au four et les arroser du sirop filtré.
4. Enfourner pendant 20 minutes, en arrosant souvent, afin que le fruit ne dessèche pas.

Étape 3

Dressage

Sortir du four et laisser refroidir.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ananas aux épices

1 **Ananas**
4 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
8 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
4 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**

Sirop

100 g **Sucre roux**
1 **Gousse(s) de vanille**
1 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**
2 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
6 unité(s) entière(s) **Graines de cardamome**
6 grain(s) **Poivre**
1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
1 pincée(s) **Gingembre en poudre**
50 cl **Eau**

1

2 Servir tiède, coupé en quartiers.