



Autres desserts aux fruits
Ananas rôti aux épices



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

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**

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.

1

2 Servir tiède, coupé en quartiers.