



*Autres desserts aux fruits*  
**Ananas à la créole**



**22 min** **10 min** **12 min**      **0**      **198**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

**Ingrédients pour  
l'ananas à la créole**

**1 Ananas**  
60 g **Beurre**  
40 g **Sucre roux**  
20 g **Sucre vanillé**  
10 cl **Rhum**  
2 pincée(s) **Cannelle en  
poudre**  
1 **Menthe fraîche**

**Étape 1**

Préparation de l'ananas

- 1 Éplucher l'ananas avec un couteau éminceur et le couper en tranches. Réserver.
- 2 Couper le beurre en morceaux, le disposer dans une poêle et faire fondre sur feu doux.
- 3 Ajouter le sucre roux et le sucre vanillé, les faire fondre en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois pendant 1 minute.
- 4 Ajouter les tranches d'ananas et les faire revenir 10 minutes, des deux cotés en les retournant avec une spatule.
- 5 Au bout de ce temps, ôter la poêle du feu et saupoudrer les tranches d'ananas avec la cannelle.
- 6 Verser le rhum sur les tranches d'ananas, flamber avec une allumette en arrosant les tranches d'ananas avec leur jus de cuisson jusqu'à ce que les flammes soient éteintes.

**Étape 2**

Dressage et finition

- 1 Disposer les tranches d'ananas dans les assiettes et les

arroser avec leur jus de cuisson à l'aide d'une cuillère à soupe.

- 2 Ciseler les feuilles de menthe à l'aide des ciseaux et en parsemer les tranches d'ananas. Servir aussitôt.