

Desserts aux fruits, glaces et flans
Ananas poêlé au rhum



20 min 10 min 10 min **0** **118**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour
 l'ananas poêlé**

4 tranche(s) **Ananas**
 20 g **Sucre roux**
 20 g **Beurre**
 2 cl **Rhum**

Étape 1

Préparation de l'ananas poêlé

- 1 Eplucher puis ôter les extrémités de l'ananas à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Tailler ensuite des tranches, ôter le cœur des tranches avec un petit emporte pièce ou un couteau. Réserver sur une assiette.
- 3 Faire fondre du beurre dans une poêle sur feu vif. Lorsque le beurre est fondu, déposer les tranches d'ananas et verser le sucre roux.
- 4 Retourner régulièrement les tranches à l'aide de pinces de cuisine.
- 5 Verser le rhum dans la poêle, mélanger.
- 6 Lorsque les tranches d'ananas sont bien colorées, débarrasser sur une assiette et laisser refroidir.