

Ananas Rôti

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

20 min

Personnes

4-6

Ingrédients

1 ananas Martinique
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
50g de sucre de canne
2 cuillères à soupe de cannelle en poudre
10g de beurre

Préparation

Préchauffer le four à 200°C.
Peler l'ananas en gardant la tête. L'emballer dans du papier aluminium ou papier sulfurisé.

Saupoudrer généreusement de beurre, sucre, vanille et cannelle.

Placer l'ananas sur une plaque allant au four.
Cuire 20 minutes en retournant régulièrement.

Dès qu'il est caramélisé, retirer du four, trancher et servir avec le jus de cuisson.

Bonne dégustation !

Environ

1,00€
PAR PERSONNE

