

## ANANAS ROTI AU RHUM



Idéal pour finir un repas. Ça a l'air copieux mais ça se mange très bien. Choisissez des ananas pas trop gros de manière à préparer un ananas par personne, la présentation n'en sera que plus belle. Si possible, achetez la variété victoria dont le gabarit est idéal mais un peu plus cher, à savoir environ 3,50 € pièce.

Pour 4 personnes, il vous faut :

- > 4 ananas
- > 2 gousses de vanille
- > 150 g de sucre cassonade brune
- > 120 g de beurre

Epluchez vos ananas et retirez les « yeux ». Faites fondre votre sucre dans une grosse sauteuse avec 2 cs d'eau. Après obtention d'un caramel, ajoutez le beurre en petits morceaux. Fendez les gousses de vanille, ôtez les grains à l'aide d'un couteau et ajoutez-les à votre caramel. Saisissez les ananas dans ce caramel pendant quelques minutes puis retirez-les et déposez-les dans un plat allant au four après les avoir piquer avec des tronçons de gousses de vanille. Dégraissez la sauteuse avec le rhum et reversez le tout sur les ananas. Enfournerez 2 heures à th. 6/7 en arrosant régulièrement.

Vous pouvez servir l'ananas tiède ou chaud avec une quenelle de glace à la vanille.