

Couleur Kémia



Mille feuilles de bananes et d'ananas rôtis au miel accompagné de son coulis d'ananas et de jacquier

Pour 4 personnes

1 rouleau de pâte feuilletée,
1 banane, 1/2 ananas, 200 gr de fruits du jacquier,
1 cuil à soupe de rhum, 2 cuil à soupe de miel,
sucre glace, 1 cuil à café de cannelle, 1 cuil à café de gingembre.



Etaler la pâte feuilletée et préparer 5 cercles de 8 cm environ.

Badigeonner la pâte de jaune d'oeuf et l'enfourner pendant 10 mn à four chaud. Réserver.

Couper la banane en lamelles et l'ananas en tranche puis en cubes.

Faire fondre du beurre dans une poêle et faire revenir la banane et l'ananas. A mi cuisson rajouter le miel, le gingembre et la cannelle.

Quand le miel à bien enrobé les fruits, rajouter le rhum et faire flamber. Laisser mijoter a feu doux pendant 5 mn.

Préparer le coulis en mixant le jacquier et un peu de jus d'ananas afin d'avoir une préparation onctueuse..

Couper le mille feuille en 2 parties, poser une couche de banane, puis une couche d'ananas sur le socle du mille feuille. Poser dessus le chapeau du mille feuilles, et saupoudrer de sucre glace et de cannelle et entourer du coulis.



Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>

Babali @2007