

Bouchées d'ananas rôti au gingembre et nuage de coco



Ingrédients pour 4 personnes:

- Un gros ananas
- 4 cuillères à soupe de sucre roux
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre (ou utiliser directement du sucre au gingembre)
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1/2 gousse de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
- 1 brique de lait de coco
- 1 noix de beurre

Ustensiles:

- Une poêle antiadhésive
- Une machine expresso (pour faire mousser le lait de coco)
- Des mini-piques à cocktail

Recette:

1-Dans une assiette creuse, mélanger le sucre, le gingembre, la vanille (le sachet de sucre vanillé ou les graines de la gousse de vanille), la cannelle.

2-Peler l'ananas en retirant les yeux et le coeur. Couper en gros cubes et les enrober du mélange au sucre préalablement préparé.

3-Chauffer la poêle. Rôtir au beurre les cubes d'ananas sur toutes les faces. Insister sur une face jusqu'à ce que le sucre caramélise. Eteindre le feu et bien enrober de caramel les cubes d'ananas.

4-Faire mousser le lait de coco à la machine expresso et servir aussitôt avec les cubes d'ananas encore chauds.