



## ANANAS AU MIEL EPICE ET AU POIVRE



### **Pour 4 personnes:**

- 1 ananas victoria
- 3 belles cuillerées de miel
- 1 pincée de gingembre en poudre ou 2 lamelles de gingembre frais
- 1 étoile de badiane
- 1 bâton de cannelle
- 1 morceau d'écorce de macis (ou une pincée de poudre de macis)
- 4 graines de cardamome épluchées
- Le jus d'1 citron
- 1 càs de baies roses ou quelques tours de moulin à poivre (poivre noir)

Éplucher l'ananas en lui enlevant les yeux, couper 4 belles tranches. Personnellement dans cette variété d'ananas, je laisse le cœur. Réserver.

Dans une poêle, chauffer le miel et le jus de citron avec toutes les épices, sauf les baies roses. Laisser bouillonner pendant 5 mn, puis arroser les tranches d'ananas avec ce jus bouillant et laisser mariner au minimum 1 heure.

Au moment du dîner, égoutter les fruits et les passer brièvement à feu très vif dans une poêle chauffée à sec. Réchauffer le miel épicé après l'avoir tamisé pour enlever les morceaux. Mettre une tranche dans chaque assiette, napper avec la sauce et parsemer de baies roses. Poser éventuellement une boule de glace au caramel de gingembre (recette à venir).sur le dessus.