



Crêpe 100% ananas

Voici une crêpe pour les amateurs d'ananas puisqu'elle se compose d'ananas rôti accompagnée d'un sorbet fait maison ananas, arrosée de rhum ananas avec une chantilly nature maison.

Ingrédients (pour 10 crêpes) :

- * 10 crêpes sucrées
- * 1 ananas extra pour le sorbet (150g de sucre et 40cL d'eau)
- * 1 ananas à rôtir (un morceau de beurre et 1 cuillère à soupe de miel)
- * chantilly (40cL crème liquide et 40g de sucre glace)
- * 2 cuillères à soupe de rhum blanc (ou arrangé ananas)



Préparation :

Préparer le sorbet ananas (voir ma recette).

Préparer les crêpes sucrées (voir ma recette).

Préparer la chantilly (voir ma recette).

Couper le plumet et peler l'ananas à rôtir.

Enlever le bois (le centre) et couper l'ananas à rôtir en morceaux réguliers (petits dés).

Faire chauffer une poêle avec le beurre et le miel à feu vif.

Y placer les dés d'ananas et les faire dorer que toutes les faces pendant 10-15 minutes.

Réchauffer les crêpes dans la galetière une à une.

Y déposer une cuillère d'ananas rôti.

Hors du feu, placer sur cette crêpe une boule de sorbet ananas et une dose de chantilly.

Pour ceux qui le souhaitent, arroser l'ensemble d'une cuillère à soupe de rhum arrangé à l'ananas.

Servir aussitôt !!

Astuces :

Vous pouvez réserver au chaud les crêpes dans le four tiède ou au-dessus d'une casserole d'eau bouillante. Eviter le micro-onde qui ramollit.

Je prends un excellent ananas mûr à point pour le sorbet. Pour celui rôti, on peut rester sur du basique car il va bien cuire...