

Ananas rôti à la vanille coco de Cyril Lignac

20/ min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 1 ananas épluché
- ½ litre d'eau
- 150g de sucre
- 1 zeste de citron jaune
- 1 gousse de vanille
- 50g de beurre
- 40g de sucre
- Sorbet noix de coco ou yaourt
- 2 cuil. à soupe de noix de coco torréfiée

• LES USTENSILES :

- 1 casserole + 1 fouet
- 1 planche + 1 couteau éminceur
- 1 poêle + 1 spatule

PRÉPARATION :

- Préparation 20 min
-
- 1.
Dans une casserole versez l'eau, le sucre, le zeste de citron et la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Portez à ébullition et mélangez bien. Réservez de côté.
- 2.
Pendant que le sirop infuse. Taillez l'ananas en morceaux ou en tranches. Versez le sirop sur les tranches et réservez de côté.
- 3.
Dans une poêle déposez le beurre, commencez à colorer les morceaux d'ananas et saupoudrez de sucre, puis retournez les morceaux.
- 4.
Dans les assiettes, déposez les ananas, puis à côté ou dessus une boule de glace soit au yaourt, soit à la noix de coco, parsemez de noix de coco râpée.