



ANANAS GRILLÉ AU RHUM ET À LA LIME

Portions **6**

Préparation **15 minutes**

Cuisson **6 minutes**

Particularités

Un dessert qui impressionne!!!

J'adore préparer ces ananas grillés quand je reçois! C'est original, et tout le monde se régale!!

INGRÉDIENTS

Ananas grillé au rhum et à la lime

- 1 ananas, en tronçons
- Jus de 2 limes
- 1/4 de tasse (60 ml) de rhum brun
- 2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de fleur de sel
- 1/4 c. à thé (1,25 ml) de flocons de piments de forts
- 8 brochettes de bois, trempées dans l'eau 15 minutes
- Noix de coco râpée grillée, pour parsemer
- Yogourt de coco, pour servir

PRÉPARATION

1. Préchauffer le barbecue à puissance élevée. Huiler la grille.
2. Dans un bol, mélanger l'ananas avec le jus de lime, le rhum brun, le sirop d'érable, le sel et les flocons de piments forts. Laisser reposer 5 à 10 minutes.
3. Égoutter le tronçons d'ananas, les enfiler sur des brochettes et les griller 3 minutes de chaque côté, en badigeonnant de marinade à quelques reprises.
4. Déposer les brochettes d'ananas grillés dans un plateau de service. Parsemer de noix de coco râpée grillée et servir avec le yogourt de coco.



Bon à Savoir



Version papier de
cette recette:
Magazine 4