

ANANAS FLAMBE, GLACE VANILLE



Ingrédients:

- 🌀 1 ananas victoria ou 1 boîte de tranches
- 🌀 1 morceau de gingembre
- 🌀 50 g de beurre
- 🌀 30 g de sucre roux
- 🌀 10 cl de rhum
- 🌀 1 bac de glace vanille

Préparation:

- 🌀 peler et trancher l'ananas
- 🌀 faire revenir les tranches d'ananas dans le beurre et le sucre roux
- 🌀 laisser cuire 2 mn
- 🌀 lorsque les rondelles caramélisent
- 🌀 ajouter le jus de gingembre pressé puis le rhum
- 🌀 retirer du feu puis flamber

Servir de suite avec une boule de glace vanille