



# Ananas grillé à la crème de coco

Dorian Nieto

Pour 4 personnes

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 5 minutes

## INGRÉDIENTS

8 tranches d'ananas frais  
8 c. à soupe de sucre en poudre  
5 cl de rhum  
10 g d'huile de coco fondue  
10 cl de crème de coco  
2 tiges de basilic thaï

## PRÉPARATION

1. Préchauffez votre plancha à feu assez vif.
2. Badigeonnez les tranches d'ananas avec l'huile de coco puis déposez-les sur la plancha.
3. Laissez dorer des deux côtés puis arrosez avec la moitié du sucre en poudre, retournez les tranches, laissez caraméliser rapidement puis recommencez de la même manière sur l'autre face.
4. Pendant que les tranches d'ananas caramélisent, faites chauffer le rhum dans une petite casserole.
5. Arrosez l'ananas avec le rhum et faites flamber. Prenez garde aux flammes en flambant le rhum.
6. Servez les tranches d'ananas, arrosez-les avec la crème de coco et terminez en parsemant les feuilles de basilic thaï.