

Carpaccio d'ananas aux épices

Ingrédients pour 2 personnes :

1/2 ananas frais bien mûr

30 cl d'eau

150 g de sucre roux

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min

Réfrigération : 1 h

1 cuil à café de mélange à pain d'épices

Préparation :

Épluchez l'ananas : pour ce faire, découpez les deux extrémités du fruit.

Taillez la peau à ras de la chair.

Retirez bien les points restants en les incisant.

Découpez ensuite l'ananas en tranches relativement fines et disposez les en rosace sur une assiette.

Versez l'eau et le sucre dans une casserole et faites chauffer et remuant jusqu'à obtenir un sirop.

Ajoutez alors les épices et laissez réduire jusqu'à obtenir un sirop caramélisé.

Ne laissez pas chauffer trop longtemps non plus pour que cela ne devienne pas trop amer.

Arrosez à l'aide d'un pinceau les tranches d'ananas avec le sirop, mettez l'assiette au réfrigérateur 1 h, de façon que le fruit boive le sirop

Vous reste plus qu'à déguster

Bonne dégustation à toutes & tous !!