

Ananas confit à la vanille & aux épices douces

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 5 min - Macération : 1h

Ingrédients :

- 1 ananas
- 10cl de Monbazillac
- 250g de sucre en poudre
- 1 petit bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille fendue
- 1 étoile de badiane
- 1 fève tonka (facultatif)



Ustensiles spécifiques : une casserole, une spatule et des verrines.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Peler l'ananas, éliminer le cœur et les « yeux ». Tailler la chair en petits dés.
- Porter à ébullition 15cl d'eau dans une petite casserole avec le vin, le sucre et toutes les épices sauf la fève tonka.
- Ajouter les dés d'ananas et faire pocher 5 min à frémissements sur feu doux.
- Laisser infuser et refroidir pendant 1h dans le sirop parfumé.
- Egoutter les dés d'ananas.
- Servir bien froid avec un filet de sirop.
- Râper un peu de fève tonka sur le dessert juste avant de servir (facultatif).

Bon appétit !