


ANANAS GRILLÉ

Préparation	15min
Cuisson	5 min
Total	20min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

1 botte de menthe (environ 40 g)	1 cuillère à café de romarin moulu FUCHS
2 citrons verts (environ 70 ml de jus)	1 petit ananas frais (environ 500 g)
7 cuillères à soupe de sirop d'érable	500 ml de glace à la vanille
2 cuillères à café de Baies Roses en grains FUCHS	1 cuillère à café de romarin moulu FUCHS

Préparation :

1. Laver la menthe et la sécher. Réserver quelques branches en guise de décoration. Hacher grossièrement le reste. Presser le jus des citrons verts, écraser grossièrement les baies roses au mortier. Dans une jatte, mélanger la menthe coupée, le jus de citron vert, le sirop d'érable, les Baies Roses écrasées et le romarin.
2. Effeuille la menthe réservée. Éplucher l'ananas et le couper en tranches de 2,5 cm d'épaisseur. À l'aide d'un couteau, éliminer le trognon et découper les tranches en morceaux de 5 cm de large. Les embrocher sur des piques (voir astuce).
3. Au barbecue ou dans une poêle grill, faire griller les brochettes environ 2 minutes sur chaque côté. Arroser de vinaigrette et servir accompagné de glace à la vanille et garni de feuilles de menthe.

Astuce : si vous optez pour des piques en bois, les faire tremper dans de l'eau pendant 2-3 heures avant de les utiliser. Sinon, elles risquent de brûler lors de la cuisson.

