


## BROCHETTES D'ANANAS AU ROMARIN

Préparation	15min
Cuisson	15min
Total	30min
Part(s)	2 personnes
Difficulté	



### Ingrédients :

1 orange à jus	200 g d'ananas frais
1 cuillère à soupe de véritable sucre vanillé	1 cuillère à café d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de romarin FUCHS	2 cuillères à café de baies roses FUCHS
30 g d'amandes effilées	2 branches de menthe fraîche
100 g de billes de mozzarella	

### Préparation :

1. Couper l'orange en deux et la presser. Dans une casserole, porter à ébullition le jus d'orange avec le sucre vanillé et le romarin. Faire réduire de moitié, jusqu'à consistance sirupeuse. Ensuite, faire refroidir au bain-marie. Faire griller les amandes à sec dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées de toutes parts. Laisser refroidir sur une assiette.
2. Bien faire égoutter les billes de mozzarella dans une passoire. Ensuite, les sécher avec du papier absorbant. Embrocher les billes de mozzarella et les morceaux d'ananas sur des piques en bois.

**Astuce** : ces brochettes sont particulièrement goûteuses après avoir été grillées dans une poêle grill badigeonnée d'huile d'olive

3. Dresser sur les assiettes et arroser de sirop à l'orange et au romarin. Parsemer de baies roses et d'amandes, garnir de feuilles de menthe, puis servir

