



IGUAFLHOR

Le Meilleur de la Terre Guadeloupe

Samoussas à l'ananas

Réalisation 30 min

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 8 crêpes (pour les nems)
- 1 ananas
- 1 gousse de vanille
- 2 càs de miel
- Zeste de citron vert
- 1 càs de rhum vieux
- 1 tablette de chocolat à fondre
- 100 g de coco rapée

Matériel : une poêle

RÉALISATION

- Peler et couper l'ananas en petits dés
- Faire poêler avec le miel, la vanille et le zeste de citron vert
- Flamber avec le rhum vieux
- Réserver et laisser tiédir
- Couper les crêpes en deux puis plier chaque demi-crêpe pour obtenir une bande
- Garnir avec l'anas caramélisé
- Plier de façon à former un triangle

Astuce : servir avec une sauce au chocolat et parsemer de coco râpée

