



IGUAFLHOR

Le Meilleur de la Terre Guadeloupe

ANANAS ROTI AU CAMEL A L'ORANGE, VANILLE ET AUX FRUITS DE LA PASSION

Réalisation 10mn

Cuisson 20 mn

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- Un ananas
- 3 fruits de la passion
- 100 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 10 cl de jus d'orange

Matériel : cocotte, four

RÉALISATION

- Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).
- Couper les extrémités de l'ananas. Avec un couteau peler l'ananas de haut en bas. A l'aide d'un petit couteau, tailler des stries pour enlever les « yeux » qui restent dans le fruit.
- Faire un caramel dans une cocotte avec les 100 g de sucre. Dans une cocotte allant au four, faire fondre doucement le sucre jusqu'à légère coloration. Ne pas tourner le sucre avec une cuillère, le laisser fondre tout seul. A la fin tourner la cocotte, sans utiliser de cuillère.
- Retirer du feu et ajouter le jus d'orange. Remettre sur le feu, et avec une cuillère en bois faire fondre le noyau dur qui s'est formé avec le jus d'orange.
- Couper les fruits de la passion en deux et prélever la pulpe, et les mettre dans le caramel avec la vanille.
- Ajouter l'ananas et l'enrober de caramel, puis couvrir.
- Faire rôtir au four à couvert pendant 20 minutes environ.

Astuces : Servir l'ananas tiède, accompagné d'un peu de caramel à l'orange.

Sources : la cuisine du mercredi, 2019.

<https://lapottedumercredi.com/2019/03/14/ananas-roti-au-caramel-a-lorange-vanille-et-aux-fruits-de-la-passion/>

