



Ananas rôtis au cognac

Les Charentais sous les tropiques.

Ingrédients de la recette de l'ananas rôti au cognac :

- [1 ananas frais](#)
- [2 oranges](#)
- [1/2 citron](#)
- Vanille en poudre
- 25 g de cognac*
- [80 g de sucre en poudre](#)
- 50 g de beurre doux

Pour 4 personnes

La confection de la recette :

Couper la tige et le pied de votre **ananas**. À l'aide d'un couteau bien tranchant, ôter la peau en prenant soin d'extraire les petites aspérités de [l'ananas](#). Cette tâche s'appelle dans le monde de la cuisine « **peler à vif** ». Après avoir pelé à vif votre ananas, couper des tranches de 2 à 2,5 cm d'épaisseur. Presser les deux [oranges](#) pour en extraire leur jus. Verser ce jus sur **les tranches d'ananas** et y ajouter un demi-jus de citron. Saupoudrer d'un peu de **vanille en poudre** et ajouter le **cognac***. Mettre un film sur les tranches d'ananas sans que celui-ci soit au contact du fruit. **Laisser mariner 24 heures au réfrigérateur.**

Le lendemain, faire chauffer une poêle, ajouter le sucre en poudre et le cuire jusqu'au caramel très blond. Ajouter les **tranches d'ananas** sans leur jus. Les cuire 4 minutes sur chaque face. Les débarrasser et les garder chauds. Ajouter dans la poêle le jus de la marinade et réduire pendant 5 minutes. **Ajouter en fin de cuisson** le beurre et réaliser des cercles à l'aide de la poêle. Voir **la vidéo** pour bien comprendre le geste qui permet de d'incorporer le beurre au jus de cuisson et **lier la sauce**. Dresser en versant la sauce bien chaude sur les tranches d'ananas.

Vision
Plaisir