



Ananas grillé, yaourt à la grecque, miel, noisettes et menthe

 **Temps de préparation**
< 30 min

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

- 1 ananas frais
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 petit bocal de yaourt à la grecque (10 % de matières grasses)
- 3 cuillères à soupe de miel liquide
- 1 poignée de noisettes (concassées)
- 1 bouquet de menthe fraîche

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez l'ananas et coupez-le en rondelles d'au moins 1 cm d'épaisseur. Enduisez-les d'une fine couche d'huile d'olive et faites-les dorer de chaque côté au barbecue.
- 2.** Garnissez-les de quelques cuillerées de yaourt à la grecque et aspergez-les de miel.
- 3.** Saupoudrez-les de noisettes et garnissez de quelques feuilles de menthe.