

Ananas grillé et sauce au chocolat épicée

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 anis étoilé
1 bâton de cannelle
5 clous de girofle
8 baies de poivre noir
100 grammes de beurre (fondu)
1 ananas frais
125 grammes de crème légère
100 grammes de chocolat noir
1 citron vert
fleur de sel (le zeste râpé)

Méthode de préparation

1. **Dans une poêle sans matière grasse, ajoutez l’anis étoilé, la cannelle, les clous de girofle et les grains de poivre. Laissez chauffer et griller les épices en les remuant pendant 3 minutes, jusqu’à ce qu’elles dégagent leur parfum. Utilisez un moulin à café ou un mortier pour les moudre finement. Mélangez la moitié des épices avec le beurre.**

2. **Faites chauffer une poêle à griller. Épluchez l’ananas et coupez-le en 6 morceaux. Placez-les dans la poêle à griller et enduisez-les d’un peu de beurre (au pinceau de cuisine). Laissez-les cuire pendant 10 minutes et retournez-les à mi-cuisson. Enduisez-les régulièrement de beurre.**

3. **Pendant ce temps, versez la crème et le reste des épices dans un poêlon et faites chauffer ce mélange sans le faire bouillir.**

4. **Concassez le chocolat dans un récipient. Recouvrez-le de crème. Mélangez pour faire fondre le chocolat.**

5. **Servez l’ananas nappé de sauce au chocolat.**

6. **Garnissez-le de zeste de citron vert et d’un peu de fleur de sel.**