



## 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

- 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.
- 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.