



Ananas grillé flambé au rhum

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

1 ananas frais (épluché et coupé en rondelles)
2 cuillères à soupe de miel
1 bouquet de menthe
2 décilitres de rhum
glace à la vanille
40 grammes cerneaux de noix (concassées)

Méthode de préparation

- 1.** Enduisez les tranches d'ananas d'un peu de miel et faites-les dorer au barbecue. Laissez les fruits caraméliser lentement. Dressez l'ananas sur un plat.
- 2.** Versez le rhum dans un poêlon et mettez-le sur la grille. Portez à ébullition et utilisez une allumette pour faire flamber le rhum. Versez-le sur l'ananas.
- 3.** Garnissez de feuilles de menthe, d'une boule de vanille et de noix.