

Ananas grillé, yaourt à la grecque, miel, menthe et citron vert

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 ananas frais (mûr)
huile d'olive
menthe
2 citron vert (jus)
250 grammes de yaourt grec
miel
1 poignée cerneaux de noix (grossièrement hachées)

Méthode de préparation

1. **Épluchez l'ananas. Coupez la chair en tranches de 2 cm. Badigeonnez-les légèrement d'huile d'olive. Disposez-les sur la grille du barbecue et faites-les joliment dorer. Après quelques minutes, retournez-les et poursuivez la cuisson.**
2. **Disposez-les sur un plat et arrosez-les de jus de citron vert.**
3. **Décorez de quelques feuilles de menthe.**
4. **Mélangez le yaourt à la grecque, le miel et les noix. Présentez cette préparation comme sauce pour tremper l'ananas.**