

# ANANAS RÔTI, CAMEL AU BEURRE SALÉ, CRÈME FOUETTÉE VANILLE



Ananas rôti,  
caramel au beurre salé,  
crème fouettée vanille

4 pers

20 min

25 min

## VOTRE PANIER NETTO

- 1 ananas
- 
- 1 citron vert non traité
- 
- 30 cl de crème liquide entière
- 
- 150 g de sucre
- 
- 70 g de beurre salé
- 
- 1 c à soupe de sucre glace
- 
- 1 gousse de vanille
- 

## PRÉPARATION

1. Versez 20 cl de crème liquide bien froide dans un saladier, ajoutez le sucre glace et fouettez au batteur électrique de préférence, pour obtenir une crème ferme.
2. Portez le reste de crème à ébullition.
3. Faites caraméliser 150 g de sucre avec quelques gouttes de jus de citron vert, jusqu'à obtention d'une couleur ambrée. Hors du feu, versez la crème en filet (attention aux éclaboussures !), puis mélangez doucement. Ajoutez 50 g de beurre, mélangez puis faites cuire à feu doux pendant 5 min.
4. Pelez l'ananas à vif, retirez-en le cœur. Coupez l'ananas en tronçons ou en tranches épaisses.
5. Fendez la gousse de vanille et grattez l'intérieur avec la pointe d'un couteau. Faites chauffer 20 g de beurre, ajoutez les grains de vanille et faites dorer les tranches d'ananas pendant 10 min en les retournant à mi-cuisson.
6. Servez l'ananas tiède avec le caramel et la crème fouettée, et un peu de zeste de citron vert.