

Ananas au rhum et glace noix de coco



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn

Un dessert rapide à préparer et très rafraîchissant.

Ingrédients

- 2 ananas - bien mûrs
- 1 bac de crème glacée - à la noix de coco
- 2 sachets de sucre - vanillé
- 6 cs de rhum
- 6 cs de cassonade

Préparation

- 1 Pelez les ananas et coupez-les en petits morceaux. N'oubliez pas d'enlever le coeur qui est dur.
- 2 Dans une grande poêle, faites caraméliser le sucre vanillé avec la cassonade avec un peu d'eau et dorez-y l'ananas.
- 3 Déglecez avec le rhum et déposez cette préparation dans quatre coupelles. Posez sur le dessus deux boules de crème glacée à la noix de coco par personne. Dégustez aussitôt !

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

