

Ananas et figues rôties au miel d'acacia



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Changez vos habitudes avec ce dessert original et gourmand, réalisé avec une friteuse Actifry !

Ingrédients

- 1 ananas
- 4 figues - fraîches
- 1 cuillère de jus de citron
- 3 cuillères de miel d'acacia
- 1 pincée de cannelle en poudre

Préparation

- 1 Découpez la couronne et la partie inférieure de l'ananas. Coupez-le en 8 dans le sens de la longueur.
- 2 Otez la partie centrale de l'ananas, l'écorce et coupez la chair en tranches.
- 3 Versez les morceaux d'ananas dans Actifry.
- 4 Répartissez 2 cuillères Actifry de miel sur les tranches d'ananas. Laissez cuire 10 minutes.
- 5 Pendant ce temps, lavez les figues, essuyez-les et coupez-les en 4. Ouvrez Actifry. Ajoutez les figues, le jus de citron, la cannelle et 1 cuillère Actifry supplémentaire de miel.
- 6 Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.
- 7 Servez avec une glace vanille et 2 tranches de pain d'épice grillé.

Proposé par

SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

