

Aumônière d'ananas caramélisé



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Découvrez dans cette papillote, le côté fruité de l'ananas et le côté gourmand de la glace et du caramel...

Ingrédients

- 1 ananas
- 80 g de beurre - aux cristaux de sel
- 55 g de sucre
- 50 ml de rhum
- 4 feuilles de papier de cuisson
- ficelle ou rafia
- 4 boules de glace à la vanille

Préparation

- 1 Eplucher et couper l'ananas en morceaux. Préchauffer le four 180°.
- 2 Faire fondre le beurre dans une poêle, incorporer le sucre et mélanger jusqu'à formation du caramel.
- 3 Ajouter les morceaux d'ananas et mélanger.
- 4 Verser le rhum chaud et flamber.
- 5 Déposer les morceaux d'ananas dans la feuille de papier cuisson. Fermer la papillote avec du rafia. J'ai testé deux présentations : en forme de bonbon et en forme d'aumônière. Passer au four pendant 5 minutes.
- 6 Sortir du four et servir avec une boule de glace à la vanille.
- 7 Remarque : Il est préférable de choisir la présentation sous la forme de bonbon car il est plus facile de déposer la boule de glace à l'intérieur de la papillote. Et ainsi, la présentation dans l'assiette est plus jolie!

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

