Ananas rôti à la vanille

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 1 Ananas
- 20 g Beurre demi-sel
- 30 g Sucre de canne en poudre
- 30 g Amandes effilées
- 4 boules Crème glacée à la vanille

La **recette**

Etape 1

Peler l'ananas et le couper en tranches d'environ 1 cm.

Etape 2

Faire fondre le beurre demi-sel dans une grande poêle et faire revenir les tranches d'ananas à feu moyen pendant 5 minutes en les retournant.

Etape 3

Saupoudrer de sucre de canne et poursuivre la cuisson pendant 6 minutes jusqu'à ce que les tranches caramélisent.

Etape 4

Disposer quelques tranches d'ananas dans chaque assiette et déposer une boule de crème glacée à la vanille au centre.

Etape 5

Décorer d'amandes effilées et servir.