



# CUISINE ESTIVALE 2009

## ANANAS GRILLÉ SERVI SUR CRÈME GLACÉE

Création et adaptation: Nancie Ducharme - Chef et enseignante en cuisine

### INGRÉDIENTS

- 100 ml de beurre non salé
- 125 ml de miel ou sirop d'érable
- 2 tranches de gingembre coupées
- 5 ml d'extrait de vanille
- 1 ananas en rondelles d'un demi-pouce d'épaisseur
- Crème glacée, lait glacé ou yogourt glacé
- Feuilles de menthe verte

### PRÉPARATION

1. Mettre le beurre, le miel, le gingembre et la vanille dans une casserole.
2. Amener à ébullition à feu élevé, en mélangeant à l'aide d'une cuillère.
3. Baisser le feu et laisser mijoter le sirop pendant 5 minutes.
4. Retirer la casserole du feu et laisser refroidir à température ambiante.
5. Déposer les tranches d'ananas dans un plat de cuisson et verser le mélange par-dessus. Retourner les tranches d'ananas quelques fois afin de bien les enrober de marinade. Couvrir et laisser mariner environ 2 heures dans le réfrigérateur.
6. Égoutter le sirop des morceaux d'ananas.
7. Brosser et huiler la grille.
8. Mettre le barbecue à cuisson directe.
9. Déposer les rondelles d'ananas sur le grill très chaud et les badigeonner du mélange.
10. Retourner et arroser souvent jusqu'à ce que les rondelles soient bien dorées, soit environ 5 minutes ou selon votre goût.
11. Servir avec crème glacée, lait glacé ou yogourt glacé.