



Desserts

Ananas avec marinade cannelle-jalapeno

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 ananas (mûr)
1 piments jalapeño
1 citron vert (le jus et zeste râpé)
poignée basilic (+ extra)
6 biscuits sablés (ou spéculoos)
1/2 cuillère à café cannelle en poudre
4 cuillères à soupe de miel
pincer sel

Méthode de préparation

Épluchez l'ananas, coupez-le en deux et enlevez le coeur dur. Coupez les deux moitiés dans la longueur en quartiers. Enfilez chaque quartier sur un bois à brochette.

Mixez le jalapeño avec le basilic, le miel, le jus de citron vert, la cannelle et le sel. Avec ce mélange badigeonnez les brochettes d'ananas. Grillez-les 5 minutes de chaque côté.

Mettez les biscuits dans un mixeur et émiettez-les. Disposez les brochettes d'ananas sur une grande assiette et arrosez-les du restant de marinade. Saupoudrez dessus le zeste de citron et les miettes de biscuits. Décorez avec quelques feuilles de basilic.

Ustensiles de cuisine

Barbecue
Mixeur

