

### **ANANAS RÔTI AUX SIROP EPICE**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 40 mn**

#### **Pour 4 personnes:**

1 ananas

1/2 l d'eau

125 g de sucre

2 gousses de cardamome verte (ouvertes et égrainées)

1 bâton de cannelle

1 étoile de badiane

1 gousse de vanille

Porter l'eau à ébullition avec le sucre jusqu'à ce que ce dernier soit dissous.

Ajouter les épices après avoir ouvert la gousse de vanille en deux et gratté les graines, redonner un bouillon et laisser infuser 15 minutes.

Préchauffer le four à 210-220°.

Laver et parer l'ananas en le taillant verticalement d'abord en 4, puis encore en 4, recueillir le jus. Ôter la partie centrale et mettre les morceaux dans le sirop épicié avec le jus rendu.

Porter à nouveau le sirop à ébullition avant de le filtrer.

Disposer les tranches d'ananas en les faisant se chevaucher, les couvrir de sirop et enfourner environ 30 minutes. Verser le sirop dans une casserole et le faire réduire sans qu'il prenne de couleur.

Pendant ce temps, remettre l'ananas sous le grill pendant quelques minutes.

Réserver à température ambiante.

#### **Dressage:**

Dresser les tranches d'ananas sur l'assiette et les arroser d'un peu de sirop.