



ANANAS VICTORIA ROTI ET FRUITS EXOTIQUES

Pour 4 personnes :

- 2 ananas Victoria pelés, coupés en 2 et évidé du cœur s'il est trop ferme
- 1 mangue pelée, dénoyautée et coupée en 4 quartiers
- 4 bananes « rhabillez-vous jeune homme » (frécinettes)
- 12 litchis pelés dénoyautés
- Les grains d'une grenade
- Le contenu de 2 fruits de la passion
- 100 g de beurre
- 100 g de miel
- Rhum vieux (optionnel)
- 4 boules de sorbet au choix : mangue, passion, coco, lime...
- Feuilles de menthe

Faire fondre 50 g de beurre et la moitié du miel dans un plat allant au four et y poser les ½ ananas.

Enfourner pendant 20 mn (arroser souvent avec le miel et le beurre)

Pendant ce temps, dans une poêle antiadhésive, faire caraméliser le reste du miel et le décuire avec le reste du beurre.

Poser les fruits dans l'ordre : bananes, mangues, litchis.

Les retourner au fur et à mesure dans le caramel pour les colorer un peu.

Ajouter alors les graines et jus de fruits de la passion, faire réduire presque à sec.

Disposer les ananas brûlant dans des assiettes chaudes, les entourer harmonieusement des autres fruits et arroser de sirop réduit.

Poser une belle quenelle de sorbet et décorer de feuilles de menthe et des grains de grenade.

Eventuellement, chauffer du vieux rhum brun dans une petite casserole en cuivre ou en porcelaine et flamber les fruits devant les convives.