

ANANAS CARAMELISE FLAMBE AU RHUM SUR SON SABLE GLACE VANILLE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 ananas Victoria
- 180g de biscuits sablés type Mc Vitie's
- 100g de beurre doux fondu
- 30g de beurre salé
- 20g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10 ml de rhum ambré
- Glace vanille

Etapes de préparation

1. Couper l'ananas aux deux extrémités, l'éplucher et retirer l'arête centrale. Ensuite, le couper en petits cubes.
2. Dans une poêle, faire fondre le beurre salé, et mettre le feu bien vif. Ajouter alors l'ananas, les 20g de sucre et le sachet de sucre vanillé. Laisser caraméliser environ 5m, le jus que l'ananas rend va s'évaporer. Lorsque les cubes sont caramélisés, ajouter le rhum et faire flamber (avec précaution!).
Couper le feu, et laisser refroidir.
3. Pendant ce temps, dans un hachoir, mettre les sablés et mixer. Une fois la poudre de sablés obtenue, ajouter le beurre fondu et mixer à nouveau.
Déposer le mélange au fond de vos emporte-pièces, et bien tasser, avec un verre par exemple.
Placer au frais pour une vingtaine de minutes, le temps que le sablé se solidifie.
4. Lorsque les sablés sont pris, et l'ananas bien refroidi, déposer sur le sablé une couche d'ananas.
5. Au moment de servir, décercler et ajouter par dessus une boule de glace vanille.

