

BROCHETTE D'ANANAS ROTI AU CAMEL D'ÉPICES ET GLACE SPECULOS

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 20 min
- **Temps de cuisson :** 15 min



Ingrédients pour 6 personnes

- 1 gros ananas
- 125 g de cassonade
- 50 g de beurre
- 1 càc d'épices 5 parfums
- 6 gousses de vanille
- 6 boules de glace spéculos

Étapes de préparation

1. Préparez votre sucre épicé en mélangeant le sucre cassonade aux épices.
2. Embrochez les cubes d'ananas sur vos brochettes.
3. Dans une poêle, préparez le caramel épicé en faisant fondre une noisette de beurre avec le sucre aux épices. Laissez caraméliser doucement.
4. Versez le caramel sur les brochettes directement sur l'assiette.
5. Accompagnez les d'une boule de glace spéculos.