

Ananas rôti aux épices, yaourt au citron vert

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure

Pour 6 personnes :

Pour l'ananas rôti :

- 1 ananas de taille moyenne à gros
- 150 g de cassonade
- 2 cm de gingembre frais
- 1 étoile de badiane
- 3 gousses de vanille
- 1 cuillerée à café de copeaux de citronnelle
- 2 cuillerées à soupe de rhum ambré

Pour le yaourt au citron vert :

- 200 g de yaourt turc
- Le zeste d'1 citron vert
- Le jus d'1/2 citron vert
- 3 cuillerées à soupe de sucre en poudre



1. Préchauffer le four à 180°C.

2. Dans une casserole, mettre la cassonade avec 3 cuillerées à soupe d'eau. Ajouter la badiane, les copeaux de citronnelle. Éplucher la racine de gingembre et la râper. L'ajouter au sucre. Couper les gousses de vanille dans le sens de la longueur, prélever les graines et les ajouter au sucre. Faire chauffer le mélange cassonade/épices sur feu moyen pendant quelques minutes : le caramel ne doit pas trop colorer. Ajouter 5 cuillerées à soupe d'eau (attention aux projections !) et bien mélanger.

3. Éplucher l'ananas en ôtant bien tous les yeux. Le piquer de part et d'autre avec un pic à brochette, en plusieurs endroits, et y glisser les gousses de vanille préalablement vidées. Le placer dans un plat allant au four, arroser du caramel aux épices et faire cuire au four pendant 45 min à 1 h, en retournant plusieurs fois l'ananas et en l'arrosant très régulièrement avec le caramel. Laisser ensuite refroidir avant de découper en morceaux, sans garder le cœur qui est une partie plus dure.

4. Récupérer le caramel en ôtant les copeaux de citronnelle et la badiane, le faire chauffer sur feu doux avec le rhum ambré. Réserver.

5. Battre le yaourt avec le sucre en poudre, le jus et le zeste du citron vert.

6. Dans des coupes de service, placer le yaourt au citron vert dans le fond, ajouter l'ananas et arroser du caramel au rhum.