

ANANAS RÔTI, JUS D'AGRUME ET VANILLE **(Recette de Jean-Paul ABADIE – L'Amphitryon à Lorient)**

Ingrédients pour 4/5 personnes :

1 bel ananas pas trop mûr
1/2 litre de jus d'oranges
2 gousses de vanille
2 cuillères à soupe de pulpe de fruits de la passion (*soit celle de 2 ou 3 fruits*)
2 noix de beurre de cuisson
400 gr de sucre et 3 à 4 cuillères à soupe d'eau
QS de sucre roux

Chauffer le four à 160°.

Peler l'ananas, enlever le centre et le couper en tranche de 1 cm d'épaisseur.

Couper en deux les gousses de vanille et récupérer les grains de vanille. Couper ensuite les gousses de vanilles en tronçons de 4 à 5 cm.

Dans une poêle anti-adhésive, mettre une petite noix de beurre et la faire fondre. Ajouter une bonne cuillère de sucre roux et faire colorer sur chaque face les morceaux d'ananas. Ajouter alors le jus d'oranges, la pulpe de fruits de la passion passée au chinois, les grains de vanille et les tronçons des gousses de vanille. Partager ensuite chaque tranche d'ananas en 8 ou 12 morceaux. Porter à ébullition et verser dans un plat allant au four. Laisser cuire pendant 15 à 20 minutes à 150°.

Répartir le contenu du plat dans 4 ou 5 assiettes creuses chaudes et servir aussitôt.

Vous pouvez agrémenter ce plat en le surmontant de cages de caramel faites avec 400 g de sucre délayé dans 3 à 4 cuillères à soupe d'eau. Pour cela, porter le sucre fondu à ébullition jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur blonde. Faire refroidir ce caramel jusqu'à une consistance sirupeuse. En prendre alors un peu avec une cuillère à soupe et faire des cages en imprimant un mouvement rapide de va et vient sur une louche retournée légèrement huilée.