

RAVIOLES AU CHOCOLAT POÊLÉES SUR UN LIT D'ANANAS ET BOULE DE GLACE VANILLE



4 personnes



10 minutes de
préparation



10 minutes de
cuisson



Facile



Ingrédients



500g de raviolis au
chocolat



1 ananas victoria
bien mur



30g de beurre demi-
sel



5cl de rhum



20g de sucre roux



1 cuillerée à café
d'huile de tournesol



500ml de glace à la
vanille



Préparation

Coupez l'ananas en rondelle de 0.5cm d'épaisseur. Eliminez l'écorce autour de chaque rondelle et évidez le coeur filandreux et dur. Vous obtenez des tranches rondes et creuses au centre.

Dans une poêle, faites fondre le beurre. Dès qu'il est chaud, déposez les tranches d'ananas et cuisez environ 5min à feu moyen. Retournez les tranches et cuisez de nouveau 5min.

Ajouter 2 cuillerées à soupe de rhum. Saupoudrez toutes les tranches avec 20g de sucre en les retournant. Laissez cuire 2 à 3 min.

Versez le reste du rhum et faites flamber en inclinant la poêle.

Répartissez les tranches d'ananas dans les assiettes et verser le reste du jus.

Dans la même poêle avec 10g de beurre et l'huile de tournesol faites dorer les raviolis.

Déposez une boule de glace au centre de l'assiette puis répartissez les raviolis.



N'hésitez pas à nous envoyer
vos propres recettes et photos
à contact@mesravioles.fr !