



Ananas caramélisé à la Licorne Black

Informations

Personnes : **2 personnes**

Préparation : **40 min**

Cuisson : **40 min**

Ingrédients

Ingrédients pour 2 personnes

- 1 ananas
- 150 g de sucre
- 50 g de beurre
- 20 cl de bière Licorne Black
- 1 gousse de vanille (facultatif)

Préparation

Préparation

1. Coupez le haut et le bas de l'ananas et peler le afin de retirer la peau. Retirez les yeux et le coeur de l'ananas. Le mettre dans un plat allant au four.
2. Préparez le caramel : coupez le beurre en petits morceaux. Disposez le sucre dans une grande casserole à fond épais avec 1 cuillère à soupe d'eau et faites-le fondre sur feu moyen/doux. Lorsque l'ensemble du sucre a fondu pour donner un joli caramel, ajoutez le beurre. Mélangez et versez ensuite progressivement la bière. Si le caramel se solidifie, laissez-le fondre à nouveau.
3. Disposez la gousse de vanille entière dans le coeur de l'ananas. Arrosez l'ananas de caramel et enfournez-le à 180°C durant 40 à 50 minutes (selon la taille de votre ananas) en prenant le soin de l'arroser toutes les 5 à 10 minutes de caramel.
4. Lorsque l'ananas est tendre et caramélisé, c'est prêt à déguster !

[Recette de La Cuisine d'Adeline](#)