



Carpaccio d'ananas

Ingrédients (Pour 4 personnes) :

- 1 ananas
- 1 verre d'eau
- 4 c. à coupe de sucre roux
- ½ gousse de vanille
- Poivre de Sichuan
- ¼ de grenade

Préparation :

Préparer l'ananas :

- Eplucher, ôter les « yeux » et détailler en tranches très fines.
- Disposer les tranches dans une assiette.

Préparer le sirop :

- Dans une casserole, faire bouillir l'eau avec le sucre, la gousse de vanille et le poivre de Sichuan.
- Laisser cuire à petit bouillon jusqu'à ce que le sirop se forme.
- Filtrer et laisser refroidir.
- Recouvrir les tranches d'ananas de sirop et réserver au frais.
- Au moment de servir, décorer avec les graines de la grenade.