

Ananas rôti

Ingrédients pour 4 personnes

1 Ananas

40g de beurre demi sel

80g de cassonade



Matériel nécessaire

1 Planche à découper

1 Couteau

1 Poêle



Déroulé

- Coupez la base et le plumet de l'ananas, puis glissez le couteau de haut en bas en ôtant la peau de l'ananas, coupez-en suffisamment pour ôter les yeux.
- Une fois que vous avez ôté tous les yeux, coupez votre ananas en 4 et ôtez le bois.
- Dans une poêle faites fondre le beurre demi sel, et déposez votre ananas en quartier, puis saupoudrez-le avec la cassonade.
- Rôtissez votre ananas sur toutes ses faces. Dans la poêle le jus de l'ananas se mélange avec le beurre et le sucre pour faire une sauce qui épaissit doucement, nappez votre ananas avec.
- Servez tiède, accompagné par exemple d'une boule de glace, c'est juste divin.

Présentation de l'Aliment

ANANAS

L'ananas est le fruit d'une plante herbacée exotique qui mesure environ 1,2 mètre. Il ne pousse donc pas sur un arbre.

Rempli de vitamines, sa chair de couleur jaune est juteuse et très parfumée. Le mot Ananas vient de manà manà qui signifie parfum des parfums en Tupi-Guarani (langue Amérindienne). Les feuilles d'ananas contiennent des fibres avec lesquelles on peut fabriquer des tissus ou du papier.

Nom

Ananas comosus

Famille

Broméliacées : ce sont une famille de plantes originaires majoritairement des régions tropicales d'Amérique.

Saisonnalité

De Décembre à Mars.

Variétés

Il existait autrefois plus d'une centaine de variétés d'ananas différents. On en trouve actuellement plus que 6 : le Cayenne, le Queen, le Perolera, l'Abacaxi, le Victoria et l'ananas Bouteille.

Le Cayenne, variété la plus cultivée dans le monde. Un des meilleurs ananas au monde est le Victoria de la Réunion qui bénéficie d'un label Rouge depuis 2006.

Origines & Provenances

Originaire d'Amérique du Sud (Paraguay) et des Caraïbes, l'ananas a été découvert par l'expédition de Christophe Colomb, lors de son arrivée sur l'île de Guadeloupe en 1493. Ce fruit a été acheminé en Europe dès le début du XVI^e siècle pour sa consommation. Sa culture a été introduite en Afrique à la même période.

Différentes façons de le consommer

L'ananas se consomme le plus souvent frais, tel quel ou dans une salade de fruits. Il peut également être transformé en jus (à l'extracteur) ou ajouté à des smoothies (à l'aide d'un Blender = mixeur). L'ananas peut aussi accompagner des plats salés pour une touche d'exotisme, particulièrement avec les viandes blanches (filet mignon de porc, dinde, poulet) ou encore des poissons blancs.