



SALADE FRAÎCHE D'ANANAS

Pour 6 personnes, il faut :

- 2 ananas de taille moyenne
- 2 citrons verts
- 1 gousse de vanille
- 4 cuillères à soupe de cassonade
- 2 cuillères à soupe de rhum
- 2 cuillères à soupe de noix de coco

Eplucher l'ananas, enlever le cœur fibreux et le découper en tranches épaisses. Recouper ensuite les tranches en cube. Essayer de récupérer le jus.

Rincer les citrons verts sous l'eau froide. Prélever le zeste d'un des citrons de façon à obtenir de longs filaments. Râper le zeste de l'autre citron au dessus de l'ananas. Mélanger le tout.

Verser 30 cl d'eau dans une casserole, ajouter la cassonade et la gousse de vanille fendue. Porter à ébullition, faire cuire dix minutes sur feu doux avant de laisser refroidir.

Ajouter le jus des citrons dans le sirop, le répartir sur les cubes d'ananas en laissant la gousse de vanille. Réserver au moins trois heures au réfrigérateur.

Au moment du service, faire revenir à sec la noix de coco et en saupoudrer la salade. Ajouter les filaments de citron vert en zeste, deux cuillères de rhum, bien mélanger et servir.