



Duo de fruits flambés au rhum

26/09/2018 à 12h31

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 8 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 350 g d'ananas frais, surgelé ou en conserve sans addition de sucre (donc, pas d'ananas au sirop)
- 2 pommes
- 1 noisette de beurre
- 1 cuillère à café d'édulcorant supportant la chaleur
- 2 cuillères à soupe de rhum

Préparation :

- Epluchez, épépinez les pommes, puis coupez-les en morceaux;
- Découpez également l'ananas en morceaux, puis épongez-les avec un papier absorbant;
- Dans une poêle antiadhésive, déposez la noisette de beurre, puis faites revenir les morceaux d'ananas et de pomme à feu moyen durant 5 minutes;
- Ajoutez la cuillère d'édulcorant, et mélangez;
- Retirez ensuite la poêle du feu, versez le rhum et faites flamber l'ensemble.

L'astuce du chef :

Il est possible de réaliser cette recette uniquement avec de l'ananas, des pommes ou des bananes.