



Brochettes d'ananas et banane rôties aux épices

09/07/2019 à 10h10

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 6 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 40g de sucre semoule
- 1/2 c à c de mélange 4 épices
- 50g de beurre doux
- 2 caramboles
- 1 ananas Victoria
- 4 bananes pas trop mûres

Préparation :

- A l'aide d'un couteau, retirez la peau de l'ananas et nettoyez soigneusement chacun de ses 'yeux'.
- Pelez les bananes en retirant tous les fils blancs amers.
- Coupez les bananes en tranches de 3 cm d'épaisseur.
- Taillez l'ananas en gros cubes de 3 x 3 cm.
- Intercalez les morceaux de banane et d'ananas sur des brochettes en bois.
- A feu doux, faites fondre 20g de beurre dans une grande poêle.
- Disposez les brochettes dans la poêle et laissez-les cuire 6 à 8 minutes, tout en les retournant régulièrement.
- Retirez les brochettes de la poêle et gardez-les au chaud sur une assiette couverte.
- Ajoutez 30g de beurre et le sucre dans la poêle.
- Faites-les fondre à feu doux.
- Saupoudrez les épices, laissez encore cuire à feu doux 2 min.
- Versez ce beurre parfumé sur les brochettes avant de les servir accompagnées de tranches de caramboles.
-