

# Brochette d'ananas mariné à la vanille, grillé au BBQ et caramel au beurre, glace vanille et cassonade

## Recette pour BBQ

### Description

Brochette d'ananas cuite sur le grill, servi avec sauce au caramel, glace vanille et cassonade.

### L'astuce du chef

Attention avec la sauce caramel que votre hauteur de casserole soit suffisante, pour que votre mélange ne déborde pas. Assurez-vous de couper des morceaux d'ananas assez épais de manière à résister au grill.

### Ingrédients

#### Pour les brochettes

- 1 Unité(s) Ananas
- 2 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 500 Ml Eau
- 600 Ml Sucre
- 400 Ml Crème glacée vanille
- 150 Gr Cassonade

#### Pour la sauce caramel au beurre salé

- 125 Gr Sucre
- 30 Gr Beurre salé
- 125 Ml Crème 35% à fouetter
- 1 Pincée(s) Sel de maldon

### Préparation

- Temps de préparation **70.00 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **0.00 F°**

#### Préparation pour les brochettes

Peler l'ananas, le diviser en quatre sur la hauteur et enlever le centre (trop dur). Détailler de jolis triangles et les piquer sur une brochette en bois ou autre. Réaliser un sirop, avec l'eau et le sucre que vous portez à ébullition, avec la gousse de vanille que vous aurez grattée. Dans le sirop légèrement plus chaud que la température ambiante, plonger les brochettes pendant 1 heure. Déposer au réfrigérateur. Placer les brochettes sur le grill de manière à joliment marquer les tranches d'ananas.

#### Préparation pour la sauce au caramel

Faire fondre le sucre à sec dans une casserole. Ajouter le beurre pour arrêter la cuisson et bien mélanger. Finir en ajoutant graduellement la crème, de manière à ce que le mélange ne déborde pas. Ajouter la pincée de sel de Maldone. Réserver au réfrigérateur.

#### Montage de l'assiette

Placer dans l'assiette la brochette d'ananas, parsemer de cassonade et déposer à côté une boule de glace vanille. Arroser joliment de sauce caramel la brochette ou la glace, à votre choix.

**Bon appétit!**