

Ananas aux miel avec Sauce Heinz Exotique



Ingrédients

1 Ananas
4 cs de miel
100 g Crème Fraîche
1 cs de jus de citron
3 cs de la Sauce Heinz Exotique
1/2 c à Café de gingembre moulu
1 barre Mr. Tom Peanuts (ou cacahuètes
caramélisées)
2 tiges de menthe

Préparation

Pelez l'ananas et retirez-le de la tige à l'aide d'un couteau aiguisé. Coupez ensuite l'ananas en tranches de 2 cm d'épaisseur et faites-les griller brièvement sur un gril à charbon de bois chaud de chaque côté. Saupoudrez un côté de miel après l'avoir tourné.

En attendant, mélangez la crème fraîche, la Sauce Heinz Exotique, le jus de citron, 2 cs de miel et le gingembre.

Disposez l'ananas sur une assiette et arrosez-le avec de la Sauce Heinz Exotique. Garnir avec une barre hachée de Mr. Tom Peanuts (ou cacahuètes caramélisées) et une feuille de menthe.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch