

Ananas rôti au miel, coriandre et grué de cacao

Pour 2 personnes

1/2 ananas

1 bonne pincée de graines de coriandre

2 cuil à café de miel de thym

1 cuil à café de grué de cacao

Préchauffez le four à 200°C.

Epluchez et coupez l'ananas en rondelles pas trop épaisses.

Ecrasez les graines de coriandre au pilon.

Disposez les tranches d'ananas dans un plat allant au four, versez le miel sur les tranches, parsemez de grué de cacao, thym séché et graines coriandre écrasées.

Enfournez à 200°C pendant 20 minutes en arrosant les tranches d'ananas avec leur jus à mi cuisson.

Servez tiède avec une boule de glace vanille par exemple!!!