

Aumônières à l'ananas et aux épices

Pour 6 personnes:

1 ananas - le jus d'une orange - 150g de sucre - 50 g de beurre - 3 c à s de fruits secs mélangés (amandes, Cranberries, pignons de pin, graine de courge, abricots secs, pruneaux ...etc.) - 2 gousses de vanille - 1 bâton de cannelle - 1 étoile de badiane.

Pour les crêpes : 250g de farine - 50 g de sucre - 3 œufs - 2 c à s d'huile de tournesol - 50 cl de lait - sel - rhum (facultatif)

Mettre la farine dans un saladier, un peu de sel, le sucre, faire un puits et casser les 3 œufs et ajouter l'huile. Mélanger le tout et ajouter doucement le lait. Mettre le rhum. Laisser reposer la pâte une heure environ à température ambiante. Éplucher l'ananas, couper le en tranches puis en petits morceaux. Faites-les dorer dans une poêle avec 50 g de sucre puis la vanille. Préparer un caramel blond avec le reste de sucre (soit 100g) et 2 c à s d'eau. Retirer du feu et ajouter le beurre (50 g). Placer les morceaux d'ananas dans la poêle, ajoutez les épices, les fruits secs et le jus d'orange. Cuire 10 min à feu doux. Faire cuire les crêpes, garnissez-les d'ananas et de fruits secs. Refermer les crêpes en aumônières avec un pique en bois.

