

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

Recette N° 4

ANANAS A LA CANNELLE ET AU SAFRAN

Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 ananas de Martinique ou Cote d'Ivoire
- 150 gr de sucre de canne
- 2 c. à café rases de cannelle en poudre
- 10 filaments de safran

Préparation de la recette :

Sans cuisson.



A préparer de préférence la veille.

- 1 Coupez les ananas en rondelles et enlevez la peau, puis coupez des quartiers que vous mettez dans un grand saladier.
- 2 Versez ensuite le sucre de canne en poudre, le safran et la cannelle, remuez le tout.
- 3 Mettez un papier film et laissez macérer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- 4 Au moment du dessert sortez le saladier d'ananas, celui-ci doit avoir rendu du jus, remuez bien.
- 5 Remplissez des coupelles ou petits plats individuels, servez très très frais.
S'apprécie avec un verre de Chateau de Rolland Barsac ou avec un verre d'Idéal de Rolland.

Recette N° 4

Château de Rolland SCA -Grands Vins de Bordeaux- 33720 BARSAC-
Tél. : 05.56.27.15.02