



Papillote d'ananas aux épices

28/01/2020 à 13h49

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- Papillote d'ananas aux épices
- 40g de beurre
- 4 feuilles de papier sulfurisé
- 4 cuillères à soupe de miel
- 4 étoiles de badiane
- 1 gousse de vanille
- 10g de gingembre frais
- 1 gros ananas (ou 2 petits)

Préparation :

- Ouvrez l'ananas en 2 puis en 4 dans la hauteur du fruit. Otez au couteau la partie fibreuse au centre de l'ananas. Pelez ces gros quartiers puis les tailler en dés. Réservez ;
- Pelez le morceau de gingembre à l'économe puis le râper. Ouvrez la gousse de vanille en deux dans la longueur ;
- Déposez au centre de chaque feuille de papier sulfurisé : une portion de dés d'ananas, un peu de gingembre râpé et de graines de vanille (grattées à l'aide d'une pointe de couteau), une cuillerée de miel, 10g de beurre et une étoile de badiane ;
- Refermez les papillotes et les enfourner pour 20 minutes de cuisson à 180°. A la sortie du four, servez les papillotes accompagnées de biscuits au gingembre ou à la noix de coco, et pourquoi pas une boule de glace (vanille, nougat glacé, rhum-raisin...) pour un contraste chaud/froid.