

Ananas rôti à la bergamote et aux épices des îles 8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<u>BASE :</u> Éplucher l’ananas en prenant soin de bien enlever les « yeux » en le taillant en spirale. <u>CUISSON :</u> Mélanger le rhum, les épices et le jus d’orange. Préchauffer le four à 180°C, gratter les gousses et piquer l’ananas avec. Placer l’ananas dans un plat, arroser avec le mélange jus d’orange et cuire environ une heure, arroser régulièrement. <u>FINITIONS :</u> Tailler l’ananas en tranches. Toaster légèrement le pain d’épices <u>DRESSAGE :</u> Servir les tranches d’ananas tièdes ou froides avec une boule de glace et une tranche de pain d’épices. Décorer avec les gousses de vanille séchées et les feuilles de menthe.
Ananas Victoria	Pce	2		
Orange	Pce	4		
Rhum	L	0,01		
Vanille gousse	Pce	2		
Épices pain d’épice	Pm	2 C à café		
GARNITURE				
Glace vanille	KG	0,4		
Tranche de pain d’épices fines	Pce	8		
FINITIONS				
Gousse de vanille	PM	PM		
Menthe	Botte	PM		
<u>Notes personnelles :</u>				