



# Ananas mariné rhum et à la vanille, mascarpone au miel

## INGRÉDIENTS

- 125 ml (½ tasse) de mascarpone
- 45ml (3 c. à soupe de miel
- Un ananas frais
- 1 petite gousse de vanille fraîche
- 180 ml (¾ tasse) de rhum brun
- 250ml (1 tasse) de cassonade

## ÉTAPES

Préchauffez le barbecue à température moyenne-élevée (230 °C / 450°F).

Mélangez le mascarpone et le miel. Réserver.

Retirez la peau de l'ananas avec un couteau bien aiguisé afin d'obtenir un cylindre. Faire des tranches d'environ ½ pouce d'épaisseur et à l'aide d'un petit emporte-pièce, retirez le coeur dur du fruit. Déposez les tranches dans un plat.

Mélanger le rhum et la vanille et versez sur les ananas. Laissez mariner 20 minutes.

Passez les rondelles d'ananas dans la cassonade, secouez-les doucement pour enlever le surplus et faites-les griller sur le barbecue 1 minute de chaque côté.