Ananas grillé au Sainte Maure de Touraine AOP Xavier David poudré de coco

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 1 Sainte Maure de Touraine AOP Xavier David
- 1 Ananas
- Coco en poudre
- 2 cl d’Huile d’olive
- Sel fin, poivre

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le barbecue à cloche à 270°C.
2. Parallèlement, découpez en tranches épaisses l’ananas sans l’éplucher. Quadrillez-les sur la grille de saisie et déposez-les sur une feuille de papier aluminium préalablement huilée à l’huile d’olive.

3. Découpez le Sainte Maure en tranche et déposez en éventail sur l’ananas, poudrez légèrement avec la coco et assaisonnez avec le sel fin et le poivre.
4. Baissez la température du barbecue à 200°C, déposez les ananas sans les retirer de la feuille d’aluminium sur la grille du barbecue, fermez la cloche et laissez cuire 5 à 8 minutes.
5. Dressez dans les assiettes de service accompagné d’une salade verte bien assaisonnée.

? **Astuce :** Cette recette est réalisable avec d’autres fruits d’été tels que la pêche ou le brugnon. Il est possible d’ajouter une pincée d’épices pour plus d’exotisme.