

# **l'épicerie de bruno**

## **Ananas aux épices**

**Marché pour 2 personnes**

4 tranches d'ananas, 2 cuillères à soupe de miel liquide,

**A l'épicerie de bruno**

2 bâtons de cannelle de Ceylan, 2 anis étoilés de Chine, ½ gousse de vanille de Madagascar

### **La Recette**

Préchauffer le four thermostat 6.

Découper 2 grands carrés de papier sulfurisé pour les papillotes. Déposer 2 tranches d'ananas sur chaque papillote.

Arroser d'une cuillère à soupe de miel par portion.

Mettre un quart de bâton de vanille (fendu en deux et dont on aura raclé l'intérieur pour retirer les grains dont on tartinera les tranches d'ananas), une anis étoilée et un bâton de cannelle par papillote.

Refermer de manière hermétique, au besoin avec un peu de beurre fondu ou d'eau. Enfourner pendant 40 minutes puis servir tiède.