

## Chaud-froid d'ananas victoria au caramel de fenouil

Les ingrédients pour 2 personnes

1 ananas victoria  
2 feuilles de pâte filo  
beurre  
sucre semoule  
sucre glace

Pour le caramel

60 g de sucre semoule  
60 g de jus d'ananas ou de pulpe  
Quelques graines de fenouil

Pour accompagner

Un sorbet ananas ou un granité ( ou comme moi une glace banane)

Eplucher l'ananas et le découper en morceaux réguliers. Faire caraméliser ces morceaux dans un poêle avec un peu de beurre et de sucre, à feu assez vif. Laisser tièdir.

Prendre une feuille de pâte filo, la couper en 2 et enduire un côté de beurre fondu. Retourner ces rectangles et les superposer. Mettre un peu d'ananas poêlé au centre et refermer en formant un petit paquet. Saupoudrer de sucre glace et mettre sur une plaque à four. Faire de même avec la deuxième feuille de filo. Cuire 10 mn environ à 200° jusqu'à obtenir une couleur dorée.

Pour le caramel faire fondre à sec le sucre dans une casserole, quand la couleur caramel est atteinte décuire avec le jus d'ananas par petites doses en faisant attention aux projections éventuelles. Ajouter les graines de fenouil légèrement concassées.

Présenter les douillons entourés de caramel et avec la glace de votre choix.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>