

CARAMEL DE RHUM BRUN, CHILI ET ANANAS



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de piments rouges
450g

INGRÉDIENTS

0,5
l



- 300 g de sucre
- 1 dl de rhum brun
- 20 g de purée de piment rouge Bresc
- 200 g d'ananas
- 1 dl de jus d'ananas
- beurre pour la cuisson

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer une casserole et faire fondre le beurre.
Faire cuire l'ananas et ajouter le sucre.
Laisser caraméliser.
Déglacer doucement avec le jus d'ananas et le rhum.
Faire cuire jusqu'à cuisson complète.
Réduire en purée avec le piment rouge.
Tamiser si vous voulez.