

BROCHETTES aux TENDRES DE JAMBON CŒUR DE BRAISE ET À L'ANANAS



Personnes
4 Personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
6 minutes

Les Ingrédients

- 1 paquet de TENDRES DE JAMBON CŒUR DE BRAISE
- 2 rondelles d'ananas frais grandes et épaisses
- 100g de sucre
- Eau
- 3 cuillères à soupe de citron
- 6 piques à brochettes en bois

La Préparation

- I. Couper les rondelles d'ananas en cubes.
- II. Préparer les brochettes en alternant les dés de jambon et d'ananas sur les piques. Réserver.
- III. Mettre le sucre dans une grande poêle anti-adhérente. Faire chauffer et asperger avec un peu d'eau.
- IV. Laisser caraméliser légèrement, sans remuer. Verser le jus de citron et mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir un caramel léger.
- V. Ajouter les brochettes.
- VI. Laisser frémir pendant environ 5 à 6 minutes en retournant les brochettes de temps en temps.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

