Lard et ananas flambés au Fireball

TEMPS DE PRÉPARATION
5 min

TEMPS DE CUISSON
10 min

TYPE DE PLAT
Plat principal

CUISINE
exotique

INGRÉDIENTS

- 4 belles tranches de lard
- 4 belles tranches d'ananas frais
- 20 cl de Fireball
- 50 gr de sucre

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre plancha au maximum.
2. Déposez les tranches de lard et les tranches d'ananas.
3. Laissez cuire 5 grosses minutes.
4. Retournez les tranches de lard et d'ananas.
5. Saupoudrez le sucre en poudre sur les tranches d'ananas.
6. Laissez caraméliser quelques minutes.
7. Versez le Fireball sur les tranches d'ananas et flambez.

MOTS CLÉS
ananas, lard