

Mont d'Or AOP La Réserve des Crémiers flambé au rhum et ananas caramélisé



Informations

Personnes : 4
Préparation : 10 min.
Cuisson : 7-8 min.

Ingrédients

- 1 Mont d'Or AOP La Réserve des Crémiers
- 5 cl de Rhum ambré
- 1 ananas Victoria
- 30 g de sucre roux
- 40 g de beurre doux Isigny

Étapes de la préparation

Difficulté : facile ???

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Décroutez le dessus du Mont d'Or.



3. Versez la moitié du rhum sur le fromage et enfournez pour 7 à 8 minutes.
4. Parallèlement, épluchez et découpez en cubes l'ananas.
5. Dans une poêle bien chaude, faites fondre le beurre et saupoudrez de sucre.
6. Lorsque l'ensemble commence à caraméliser, faites confire les cubes d'ananas.
7. Au moment du service, sortez le fromage du four, faites-le flamber avec le reste de rhum préalablement tiédi et servez-le bien chaud accompagné des cubes d'ananas confits.

? **Astuce** : Vous n'aimez pas l'ananas ? Choisissez votre fruit exotique préféré !