

ANANAS

COMPOTE D'ANANAS

Couper en tranches minces un ananas dont on a retiré le cœur, au moyen d'un **vide-pommes**, on le fait **pocher** dans un sirop vanillé, assez fortement sucré. On dresse l'ananas en **couronne** dans un compotier et on l'arrose avec le sirop réduit auquel on aura rajouté une **pincée** de poudre de **gingembre**. Quand on emploie un ananas de conserve, on procède de même, mais on fait le sirop avec le jus contenu dans la boîte.

CONFITURE D'ANANAS

2 beaux ananas. Les peler et les évider avec un vide-pommes. Faire un litre de sirop de canne à sucre avec du sucre blond, un grand verre de rhum blanc. Faire macérer les fruits dans le rhum et le sirop plus ou moins deux heures . Faire cuire sans précautions spéciales jusqu'à consistance de lave, passer à la moulinette pour casser l'ananas. Ne soyez pas étonné par l'emploi d'alcool, quand il est chauffé, l'alcool s'évapore.

AUTRE RECETTE DE CONFITURE

Peler deux beaux ananas bien mûrs en enlevant soigneusement les yeux et le centre avec un vide-pommes. Couper-les en dés, ajouter un kilo de sucre blond plus 20 cl d'eau. Laisser mariner une nuit. Faire cuire jusqu'à ce que le jus face le filet, passer à la moulinette pour casser l'ananas, mettre en pot.