

Rhum ananas vanille

Recette proposée par Nicolas, Raisonnable,

Préparation: 10 minutes Cuisson: 45 minutes

Cette recette simple et rapide vous permettra de réaliser un rhum arrangé ananas vanille. Le principal atout de cette recette c'est qu'il faudra juste attendre une petite semaine avant de déguster. Alors qu'en général il faut attendre plusieurs mois... Avec ces proportions, vous pourrez faire 1 litre de rhum ananas vanille.



Les ingrédients:

- 1 bouteille de 70cl de rhum blanc à 40°
- 400g de chair d'ananas
- 200g de sucre
- 1 gousse de vanille

Comment faire:



1) On commence par peler l'ananas, on le nettoie comme il faut, il ne faut plus qu'il y est de peau. Puis on le débite en cube de 2 ou 3cm. -



2) On met les 400g d'ananas avec les 200g de sucre dans une petite marmite. On met à cuire à feux très doux. Mélangez de temps en temps pour ne pas que ça attache. -



3) On coupe la gousse de vanille en morceaux. Cette gousse était très sèche et donc très cassante. -



4) Je rajoute ma gousse de vanille dans la préparation sucre ananas. Si votre gousse de vanille est plus fraîche, la fendre en deux, sortir les graines à l'aide d'une cuillère. puis mettre les graines plus la gousse dans la marmite avec le sucre et l'ananas. -



5) Au bout de quelques minutes, l'ananas à commencer à rendre son eau. Ça doit bouillir tout doucement, le but de l'opération est de faire évaporer l'eau contenue dans l'ananas. On doit faire un style de confiture. On oublie pas de mélanger de temps en temps pour vérifier la cuisson et ne pas cramer notre préparation d'ananas vanille. -



6) 3/4 d'heure ou 1 heure on passait, il ne devrait plus rester beaucoup d'eau, le sucre devrait avoir caramélisé l'ananas. On coupe le feu et on laisse refroidir un peu. Il ne faut pas mettre le rhum directement dessus sinon l'alcool va s'évaporer. -



7) On vide la préparation à l'ananas dans une bouteille d'un litre et on met le rhum par dessus, on ferme la bouteille. On remue la bouteille pour diluer le sucre avec l'alcool. Cette opération est à faire tous les jours pendant 3 ou 4 jours, pour être sûr que le sucre est bien dissout. Voilà votre rhum ananas vanille est fini. Vous pouvez commencer à le boire au bout d'une semaine. -



**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !