



# *Carpaccio d'ananas vanillé à la menthe*


 par personne ➔ 20 minutes  
de préparation ➔ Pour  
4 personnes

1 ananas (environ 1 kg) 

1 gousse de vanille

4 cc de miel

Le jus d'une orange

1 CS de menthe ciselée 

**1** Pelez l'ananas, enlevez les yeux et coupez-le en fines tranches. À l'aide d'un couteau pointu, ôtez le cœur de chaque tranche. Fendez la gousse de vanille et réservez les graines.

**2** Dans une casserole, à feu doux, faites chauffer le miel. Déglacez avec le jus d'orange, ajoutez les graines de vanille et mélangez bien. Répartissez les tranches d'ananas dans 4 assiettes et recouvrez de sauce au miel. Parsemez de menthe.