



Ananas grillé, yaourt à la grecque, miel, menthe et citron vert



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 ananas frais (mûr)
huile d'olive
menthe
2 citron vert (jus)
250 grammes de yaourt grec
miel
1 poignée cerneaux de noix (grossièrement hachées)

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez l'ananas. Coupez la chair en tranches de 2 cm. Badigeonnez-les légèrement d'huile d'olive. Disposez-les sur la grille du barbecue et faites-les joliment dorer. Après quelques minutes, retournez-les et poursuivez la cuisson.
- 2.** Disposez-les sur un plat et arrosez-les de jus de citron vert.
- 3.** Décorez de quelques feuilles de menthe.
- 4.** Mélangez le yaourt à la grecque, le miel et les noix. Présentez cette préparation comme sauce pour tremper l'ananas.