

## Poêlée Ananas et Mangues au Combava (= kaffir lime)

### Informations:

- Temps de préparation : 15 min
- Temps de cuisson : 5 min
- Nombre de personnes : 4 personnes



### Ustensiles :

- 1 poêle
- 1 planche à découper
- 1 rape
- 1 balance de cuisine
- 1 cuillère en bois

### Ingrédients :

- curcuma
- branche de romarin (facultatif)
- 20 g de noix de coco rapée (facultatif)
- 1 noix de beurre
- 1 ananas (Victoria ou Sweety)
- 1 mangue (Kent ou José)
- 0.5 cuillère à café de cassonade
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert (ou de combava)
- 5 feuilles de combava
- 1 piment vert

### Instructions :

- Pelez la mangue et coupez-la en lamelles. Épluchez l'ananas et découpez-le en dés. Égrenez le piment et hachez-le finement.
- Faites fondre le beurre dans une poêle. Faites un caramel avec la cassonade, un peu d'eau et les feuilles de combava.
- Ajoutez les dés d'ananas et les tranches de mangue. Saupoudrez avec le piment.
- Déglacez avec le jus de citron vert puis faites réduire ce jus.
- Posez les tranches de mangue dans les assiettes et versez le jus dessus.
- Saupoudrez de noix de coco râpée et décorez d'un petit bouquet de romarin.