# Caramel de rhum brun, chili et ananas



## Ingrédients

0,5 l

- 300 g de sucre
- 1 dl de rhum brun
- 20 g de purée de piment rouge Bresc
- 200 g d'ananas
- 1 dl de jus d'ananas
- beurre pour la cuisson

## Méthode de préparation

Faire chauffer une casserole et faire fondre le beurre.
Faire cuire l'ananas et ajouter le sucre.
Laisser caraméliser.
Déglacer doucement avec le jus d'ananas et le rhum.
Faire cuire jusqu'à cuisson complète.
Réduire en purée avec le piment rouge.
Tamiser si vous voulez.

## Produits Bresc utilisés




Bresc Purée de piments rouges 450g

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000