**Éventails d'ananas au jambon**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/03/%C3%89ventails-dananas-mars-2009-085-copie.jpg)

**- 1 ananas (Victoria de préférence)   
- jambon cru en fines tranches   
- Pastis   
- poivre du moulin  
- graines de Sésame**

Éplucher l'ananas et couper des triangles de 2 cm d'épaisseur environ.  
Enlever le gras des tranches de jambon et couper des lanières.  
Faire légèrement griller les graines de sésame à la poêle.  
Mettre un fond de pastis dans une tasse et y tremper les triangles d'ananas. Les poivrer.  
Entourer chaque triangle d'ananas d'une lanière de jambon et parsemer de graines de sésame.  
Mettre au frais.