**Ananas et bananes flambés au rhum**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 petit** [**ananas**](https://recettes.de/ananas)
**- 4** [**bananes**](https://recettes.de/bananes)
**- 50 g de beurre**
**- 50 g de cassonade**
**- 2** [**oranges**](https://recettes.de/orange)
**- 50 ml de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum)

Couper le toupet puis la base de l'ananas.
Retirer la peau en coupant des bandes tout autour.
Terminer en retirant soigneusement "les yeux".
Couper l'ananas en 8 tranches et retirer le cœur fibreux.
Peler les bananes et les couper en deux.
Presser les oranges.
Dans une poêle, faire fondre le beurre avec la cassonade.
Faire dorer les tranches d'ananas, puis ajouter les bananes et les laisser dorer également en les retournant pendant 1 à 2 minutes de chaque côté.
Arroser avec le jus d'orange et le laisser bouillir à feu vif pendant 2 minutes.
Verser le rhum, éteindre le feu et la hotte et flamber en faisant tourner la poêle pour bien arroser les fruits jusqu'à ce que la flamme s'éteigne.
Servir immédiatement.