

Ananas grillé, yaourt à la grecque, miel, noisettes et menthe

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 ananas frais
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 petit bocal de yaourt à la grecque (10 % de matières grasses)
3 cuillères à soupe de miel liquide
1 poignée de noisettes (concassées)
1 bouquet de menthe fraîche

Méthode de préparation

1. **Épluchez l’ananas et coupez-le en rondelles d’au moins 1 cm d’épaisseur. Enduisez-les d’une fine couche d’huile d’olive et faites-les dorer de chaque côté au barbecue.**
2. **Garnissez-les de quelques cuillérées de yaourt à la grecque et aspergez-les de miel.**
3. **Saupoudrez-les de noisettes et garnissez de quelques feuilles de menthe.**