

Carpaccio de Piña con jarabe de vinagre Balsámico.



Ingrédients pour 6 personnes:

500 gr d'Ananas frais.
125 gr de Miel de Citronnier *Margalef*.
125 ml de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.
8 à 10 tours de moulin de Poivre noir.
1 Citron.
Quelques pointes de Menthe fraîche.

Préparation:

- Verser le miel dans une petite casserole, le faire tiédir à feu doux.
- Ajouter le vinaigre balsamique et porter à ébullition sur feu moyen.
- Ajouter le poivre et mélanger.
- Baisser le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que le mélange épaississe pour former un sirop.
- Peler à vif l'Ananas et ôter la partie centrale.
- Couper l'ananas en fines lamelles.
- Couper le citron en deux, puis en fines lamelles.
- Répartir harmonieusement les lamelles d'ananas sur chaque assiette.
- Arroser délicatement de sirop.
- Disposer quelques lamelles de citron de part et d'autres.
- Décorer de quelques pointes de menthe.