

**Et si on dégustait un ...**

## **Carpaccio d'ananas au sirop d'estragon et baies roses.**

Par Audrey Bureau, chef à domicile  
[www.montablierchezvous.fr](http://www.montablierchezvous.fr)

Choisir un bel ananas, bien parfumé !

Après l'avoir épluché, le découper en tranches très fines (carpaccio). Déposer ces tranches dans une assiette creuse. Verser dessus le sirop d'estragon avec quelques feuilles d'estragon frais. Laisser mariner au frais pendant environ une heure.

Dresser sur une assiette. Arroser de la marinade et déposer dessus, avant de servir, des baies roses concassées.

L'ensemble est très harmonieux ! Servir frais.

Le conseil d'Audrey : attention aux baies roses ! Il ne faut pas trop en mettre...

