

CRUMBLE ANANAS-COCO

Pour 5 personnes:

*1 ananas frais, 2càs rase de sucre de canne, 1 sachet de sucre vanillé, 1 noix de beurre,
pour la pâte à crumble : 150g de farine, 40g de poudre d'amande, 50g de sucre de canne,
30g de noix de coco râpé, 100g de beurre froid, 2cl de rhum*

*Pour la pâte à crumble, mélanger farine + poudre d'amande + sucre + noix de coco,
ajouter le beurre et mélanger du bout des doigts, réserver*

*Préchauffer le four à 210 C°, retirer l'écorce et le cœur de l'ananas, le couper en dés, dans une poêle, faire
fondre la noix de beurre et faire revenir les morceaux d'ananas, sur feu moyen, ajouter sucre + le sucre
vanillé, pour caraméliser légèrement + le rhum, verser l'ananas dans un plat et parsemer la pâte à crumble
dessus, enfourner pour 30mn de cuisson environ, servir tiède c'est encore meilleur.*

