



Crumble à l'ananas

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Pour 4 personnes
Préparation : 25 minutes	Cuisson 20 minutes

Ingrédients :

Pour la pâte :

150 gr de farine

120 gr de beurre

50 gr de sucre

une pincée de vanille en poudre

une pointe de sel

Pour la garniture :

Un Ananas

80 gr de raisins secs

30 gr de sucre, 30 gr de beurre, 2 cl de rhum

Préparation :

1 - Faire tremper les raisins secs dans une petite casserole d'eau tiède.

2 - Préchauffer le four sur thermostat 7 (210 °C).

3 - Couper l'ananas en quartiers, retirer le cœur fibreux et l'écorce. Détailler les quartiers en morceaux d'1 cm d'épaisseur.

4 - Chauffer 30 g de beurre dans une poêle anti-adhésive et faire sauter 2 min les morceaux d'ananas sur feu vif. Sucrez et continuer la cuisson 2 min. Retirez du feu, arroser avec le rhum, puis laisser tiédir.

5 - Préparer la pâte : tamiser la farine dans un grand saladier, ajouter le beurre en parcelles, le sucre, la vanille et le sel. Mélanger ces éléments du bout des doigts pour obtenir un mélange sablé très grossier.

6 - Egoutter les raisins secs et les mettre dans un plat à four avec les ananas. Les Tasser légèrement, puis répartir par dessus la pâte à crumble de façon régulière.

7 - Faire cuire pendant 20 min au four.

www.panier-naturel.com – Email : contact@panier-naturel.com

Sarl PANIER NATUREL au capital de 8500 € - RCS Valenciennes 479 721 011

59 rue Jules Guesde 59215 ABSCON, Tél. : 03.27.45.54.21 / 06.11.49.41.04

Siret : 479 721 011 00019 - N° TVA Intracommunautaire FR 41 479 721011 – Ape : 526 B