

CRUMBLE ANANAS & SPÉCULOS

Produit



Ananas en morceaux
1,4kg Florette

Ingrédients :

- 1,4kg d'ananas en morceaux Florette
- 150g de farine
- 150g de cassonade
- 180g de beurre
- 50g de menthe Florette
- 10 spéculoos
- 6 cuillères à soupe de miel
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel



Dessert



10
assiettes



45
min

Les étapes de préparation :

1. Mélanger la farine, la cassonade, le beurre (150g), les spéculoos mixés et une pincée de sel. Malaxer jusqu'à obtenir une texture sableuse pour former votre pâte à crumble.
2. Poêler l'ananas avec le beurre (30g), le miel et la vanille grattée pendant 10 minutes environ.
3. Dresser les morceaux d'ananas rôtis dans les ramequins, recouvrir de crumble et cuire au four 15 minutes à 180°C. Servir tiède.



Astuce du chef !

Décorer de quelques feuilles de menthe Florette.