

CRUMBLE ANANAS COCO D AGNES

1 kg d’ananas frais net de déchets, soit environ 2 ananas

130g de farine

25g de noix de coco râpée

1 c à c de cannelle en poudre

100g de cassonade ou sucre roux

100g de beurre

1 peu de beurre pour le fond du plat

Eplucher et détailler l’ananas en cube. Beurrer le fond d’un moule allant au four et ayant un couvercle (à défaut vous couvrirez avec du papier alu, face brillante à l’intérieur).

Déposer les cubes d’ananas au fond du plat.

Verser tous les autres ingrédients dans un saladier avec le beurre détaillé en petits morceaux et travailler la pâte du bout des doigts en écrasant les morceaux de beurre pour faire du sable. La pâte ne doit pas s’amalgamer en boule.

Egrener le sable dans le plat par-dessus l’ananas.

Enfourner le plat COUVERT du couvercle ou du papier alu dans un four préchauffé à 200° (th 6/7) pour 45 mn. DECOUVRIR pendant les 15 dernières minutes.

AFIYET OLSUN