

# La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



## Ananas épicé façon crumble

Le 26 janvier 2009

1

Voici une proposition de dessert très simple à réaliser.

J'adore l'ananas et j'ai hâte d'avoir ma serre installée pour tenter d'en faire pousser.

En attendant, je me régale en fonction des variétés proposées.

Votre panier pour 2 personnes :

1 Ananas Victoria

1 cuil. à café de gingembre en poudre

15 gr de beurre

Poivre du moulin

50 gr de beurre froid

50 gr de sucre

90 gr de farine

30 gr d'amandes émondées



Préchauffer votre four à 180°

Dans un saladier préparez votre pâte à crumble en sablant le beurre, le sucre et la farine. Lorsque vous avez obtenu la bonne consistance, ajouter les amandes et mélanger une nouvelle fois délicatement. Au final ce « sable » ne doit pas être régulier.

Etalez votre préparation sur une plaque de four en lui laissant de l'épaisseur et faites cuire pendant 7 à 8 minutes.

Pendant ce temps, après avoir épluché votre ananas, il ne vous reste plus qu'à le découper en petits morceaux réguliers. Sur l'ananas Victoria, il n'est pas nécessaire de supprimer la partie centrale, elle est très tendre.

Faites le sauter à la poêle avec le beurre et le gingembre. Au terme de la cuisson donnez un tour de moulin.

Dressez dans des coupes individuelles et recouvrez de votre crumble chaud !

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*