

# CRUMBLE D'ANANAS AUX NOIX

Préparation: 20 mn

Cuisson: 10 mn

4 personnes:

1 ananas  
80 g de farine  
80 g de sucre  
80 g de beurre coupé en dés + 15 g  
1 sachet de sucre vanillé  
50 g de cerneaux de noix concassées  
1 brin de romarin haché

1. Préchauffez le four à th.6 (180°C).
2. Mélangez du bout des doigts dans un saladier la farine, le beurre coupé en dés et le sucre, en émiettant la préparation.
3. Ajoutez les noix concassées.
4. Etalez le crumble en couche régulière sur une plaque beurrée.
5. Enfournez et laissez cuire 15 min jusqu'à ce qu'il soit doré. Laissez refroidir hors du four.
6. Epluchez l'ananas, coupez-le en 4 et retirez le cœur fibreux.
7. Hachez la chair, ajoutez le sucre vanillé et le romarin haché.
8. Répartissez dans les verres ou des coupes.
9. Posez un peu de crumble et servez rapidement