

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

CRUMBLE DE TAPIOCA AU LAIT DE COCO

Préparation: 15 mn

cuisson: 20 mn

6 personnes:

Pour le crumble

Farine de blé 50 g

Sucre en poudre 50 g

Poudre d'amande 50 g

Beurre doux 50 g

Mélange 4 épices 2 g

Pour le reste de la recette

40 cl Lait de coco non sucré

20 cl Eau

70 g tapioca

40 g Sucre en poudre

1 Gousse de vanille

20 cl Lait 1/2 écrémé

2 g Mélange de 4 épices (ducros)

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).

2. Dans un bol, malaxez du bout des doigts le beurre, le sucre, la farine, le 4 épices et la poudre d'amande.

3. Une fois la pâte à crumble obtenue, l'étaler sur un tapis de cuisson et l'enfourner à 200 °C pendant 20 min.
4. Mélangez dans une casserole le lait, l'eau, le lait de coco, le sucre et la vanille, puis faites bouillir le tout.
5. Ajoutez alors le tapioca et laissez cuire pendant 10 à 15 min en remuant de temps en temps.
6. Laissez ensuite refroidir.
7. Servez le tapioca dans des tasses ou des verrines, puis émiettez le crumble au-dessus.