

Crumble de papaye

Réveillez le traditionnel crumble en poudrant de sa pâte sablée la chair de papaye fine et vitaminée !

🥄 15 mn ⌚ 30 mn 🍴 Pour 4 personnes

Tranche cubes

800 g de papayes
100 g de sucre
100 g de mie de pain sèche
100 g de beurre
1 gousse de vanille

* * *

Préchauffer votre four à 180°C (th. 6).

Éplucher les papayes puis les couper à la mandoline en cubes.

Couper la vanille dans le sens de la longueur, gratter les graines et les mélanger avec les cubes de papaye.

Répartir dans un plat à gratin ou des petits plats individuels.

Mixer le beurre avec le sucre et la mie de pain. Répartir ce mélange sablé sur la papaye. Enfourner pendant 30 mn.

Servir chaud ou tiède avec de la crème ou de la glace.

Accompagnement :
un Rivesaltes (Languedoc Roussillon)

