

## CRUMBLE ANANAS COCO

Préparation: 20 mn  
Cuisson: 45 mn  
Th 6/7 200°C

Pour 6 personnes

- 1 kg d'ananas frais net coupé en cubes (+ ou - 2 ananas moyens)
- 250 ml de farine
- 100 ml de noix de coco
- 1 cuillerée à café de cannelle en poudre
- 100 ml de sucre de canne
- 100g de beurre mou



Versez les cubes d'ananas dans un plat beurré  
Dans un saladier, préparez la pâte: versez la farine, noix de coco



La cannelle, le sucre de canne et le beurre mou



Mélangez jusqu'à l'obtention d'un sable grossier.  
Disposez la préparation sur les morceaux d'ananas pour les recouvrir complètement.



Pour le moule Ultra plus: posez le couvercle et faites cuire dans le four 45 min  
Découvrez les 15 dernières minutes  
Pour un moule normal faites cuire 30 min

Servir avec une crème fouettée, dégustez tiède  
Vous pouvez mettre aussi une boule de glace à la noix de coco.