

Crumbles

Crumble d'ananas caramélisé au gingembre



2h50 **20 min** **30 min** **2h** **562**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de l'ananas

- 1 Couper les deux extrémités de l'ananas à l'aide d'un couteau éminceur, puis le poser sur une planche à découper et l'éplucher au couteau.
- 2 Penser à enlever tous les 'yeux' c'est-à-dire les petits bouts de peau noirs, désagréables à manger.
- 3 Couper l'ananas en petits cubes, réserver dans un saladier.
- 4 Éplucher le gingembre à l'aide d'un couteau d'office puis le détailler en fine brunoise.
- 5 Réserver dans le saladier avec l'ananas.
- 6 Verser le sucre et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe. Filmer le saladier et réserver au frais pendant 1 heure.

Étape 2

Préparation de la pâte à crumble

- 1 Verser la noix de coco, le sucre et la farine dans un saladier puis mélanger à la main. Ajouter ensuite la

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour l'ananas

1 **Ananas**
25 g **Gingembre frais**
1 pincée(s) **Sucre semoule**

Ingrédients pour la pâte à crumble

70 g **Beurre**
70 g **Farine**
70 g **Sucre semoule**
70 g **Amande(s) en poudre**
30 g **Noix de coco rapée**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour le caramel

120 g **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Eau**

poudre d'amande.

- 2 Ajouter le sel et le beurre pommade coupé en morceaux.
- 3 Malaxer le mélange jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 4 Filmer le saladier et réserver au frais pendant 1 heure minimum.
- 5 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 6 Sortir la pâte à crumble du réfrigérateur. Former des petites boules avec les mains, les déposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 7 Enfournier pendant 17 à 20 minutes.
- 8 Sortir les boules de crumble du four, les laisser tiédir pour éviter qu'elles ne cassent.

Ingrédients pour le dressage

6 c. à café **Noix de coco rapée**
300 ml **Glace vanille**
6 tranche(s) **Ananas**

Étape 3

Cuisson de l'ananas

- 1 Sortir l'ananas mariné du réfrigérateur.
- 2 Faire chauffer une casserole avec le sucre, bien le répartir au fond de la casserole.
- 3 Quand le sucre prend une couleur ambrée, déglacer avec un peu d'eau .
- 4 Continuer la cuisson du caramel. Stopper le feu quand le caramel prend une texture sirupeuse et réserver.
- 5 Faire chauffer une poêle sur feu moyen. Ôter le film du saladier.
- 6 Verser un peu de caramel dans la poêle à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 7 Incorporer les dés d'ananas pour les cuire légèrement.
- 8 Ajouter un peu de caramel pour enrober les dés d'ananas, mélanger puis baisser le feu.
- 9 Stopper la cuisson au bout de 2 à 3 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Dresser les ananas dans des verrines puis saupoudrer avec de la noix de coco râpée.
- 2 Déposer des morceaux de crumble sur les dés d'ananas.
- 3 Déposer une autre couche de dés d'ananas, de noix de coco et de crumble, continuer jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 4 Finir avec de la noix de coco râpée sur le crumble et sur l'assiette.
- 5 Façonner une quenelle de glace à l'aide d'une cuillère à soupe, la déposer sur le crumble.
- 6 Décorer éventuellement avec une chips d'ananas. Servir sans attendre.