

Crumble antillais

5 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 200 g de farine
- 150 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre
- 15 tranches d’ananas
- 4 c. à s.de noix de coco râpée

La **recette**

Etape 1

Préparer la pâte. Dans un récipient mélanger la farine et le sucre en poudre. Ajouter le beurre ramolli et malaxer avec les mains pour obtenir du "sable".

Etape 2

Ajouter 2 c. à soupe de noix de coco et mélanger. Dans un plat, disposer les tranches d'ananas coupées en dés, et saupoudrer des 2 c. à s. de noix de coco râpée.

Etape 3

Répartir la pâte sur les fruits et faire cuire environ 30 minutes puis faire dorer le dessus au grill.