

Crumble ananas et spéculoos

Préparation **10 mn**

Cuisson **10 mn**

Temps Total **20 mn**



Ingédients / pour 6 personnes

- 1 barquette de 400 g d'Ananas en morceaux Florette Idées Fraîches
- 50 g de farine
- 50 g de cassonade
- 3 spéculoos
- 50 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de miel
- 10 g de beurre demi-sel
- 1 gousse de vanille

PRÉPARATION

Dans un saladier, verser la farine tamisée, la cassonade et les

1 spéculoos mixés. Ajouter le beurre froid coupé en morceaux.

2 Malaxer jusqu'à obtenir une texture sableuse.

3 Fendre la gousse de vanille en deux et récupérer les graines.

4 Faire fondre le beurre dans une poêle anti-adhésive.

5 Ajouter les morceaux d'ananas Florette Idées Fraîches, le miel et les graines de vanille.

6 Faire rôtir 5 à 10 minutes.

7 Préchauffer le four à 180°C. Dresser les cubes d'ananas rôtis dans des ramequins allant au four.

8 Recouvrir de crumble et enfourner pour 15 minutes environ.

Pour finir

Déguster tiède.