

# Ananas et mangue aux épices,

## crumble d'amandes

**PRÉPARATION** 30 min ■ **CUISSON** 20 min ■ **NIVEAU** très facile

### POUR 6 PERSONNES

- 1 ananas
- 1 mangue
- 1 citron vert non traité
- 60 g de farine
- 60 g de beurre
- 60 g de sucre semoule
- 60 g de poudre d'amandes
- 1 gousse de vanille
- ½ cuil. à café de cannelle
- 1 pincée de sel

### MATÉRIEL Alfapac

- Mini moules à gâteaux en papier

Préchauffer le four à 180 °C (th.6).

Dans un bol, malaxer du bout des doigts la farine, le beurre, la poudre d'amandes, le sel et le sucre jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse. Réserver au frais.

Éplucher l'ananas, retirer le cœur et couper l'ananas en tranches, puis en petits dés. Verser les dés d'ananas dans un saladier. Éplucher la mangue, la couper en tranches de part et d'autre du noyau, puis couper les tranches en petits dés. Les ajouter dans le saladier.

À l'aide d'un zesteur ou d'une râpe à fromage, prélever le zeste du citron. Couper la gousse de vanille en deux et prélever les graines à l'aide de la pointe d'un couteau. Ajouter les graines de vanille, le zeste du citron vert et la cannelle. Mélanger, puis répartir l'ensemble dans les mini moules en papier.

Recouvrir les fruits de pâte à crumble en l'émiettant du bout des doigts. Enfourner et faire cuire à 180 °C (th.6) pendant 20 minutes. Servir le crumble tiède, seul ou accompagné d'une noix de crème fraîche épaisse ou d'un sorbet.



### Le plus du Chef

Parfumez le crumble en mélangeant 30 g de poudre d'amandes avec 30 g d'une autre poudre de fruits secs (pistaches, noix de coco, noisettes...). Et pour des saveurs sucré salé, utilisez du beurre demi-sel.

