



Crumble de noix de coco à l'ananas Victoria

- Par vision-plaisir

Un dessert simple dans sa préparation.

Ingrédients pour réaliser le crumble de noix de coco à l'ananas Victoria :

- 1 ananas Victoria
- 30 g de beurre
- 20 g de Cognac*
- 25 g de sucre roux

Pour le crumble :

- 35 g de farine
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de poudre de coco
- 75 g de beurre doux

Pour 4 personnes

La confection de la recette :

Couper les deux extrémités de votre ananas. **Ôter la peau** à l'aide d'un couteau bien tranchant. Couper des tranches assez fines. Chauffer une poêle et ajouter le **beurre doux**.

Plonger les morceaux d'ananas et les faire sauter 5 minutes. Saupoudrer de sucre roux et continuer à les faire sauter 2 minutes. **Flamber au cognac**, débarrasser dans un plat à rôtir. Mélanger les dés de beurre mou avec la farine, le sucre en poudre et la noix de coco.

Émietter la pâte et la parsemer sur les ananas. Cuire au four **150° C** pendant 15 minutes. **Laisser tiédir avant de le servir**. Se déguste aussi froid.

Vision
Plaisir