François Martin

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. Enfourner pendant 17 à 20 minutes.
8. Sortir les boules de crumble du four, les laisser tiédir pour éviter qu'elles ne cassent.

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.

Ingrédients pour le dressage

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