Crumble d’ananas, coco et rhum

Bonjour à toutes et tous,

A la maison, nous avons fait le choix de consommer le plus local possible et de « bannir » (ou presque) les ingrédients venus d’ailleurs. Mais en fin d’hiver, la lassitude des pommes/poires se fait sentir .. et très exceptionnellement (une fois par mois max), on craque pour un fruit exotique comme les bananes ou l’ananas (oui, la banane n’est pas produite en France métropolitaine, c’est fruit exotique). Il est alors bien cuisiné pour le mettre à l’honneur

Bref, si vous avez lu le titre de la recette, vous avez sans doute deviné que ce crumble ananas & coco à été une de ces exceptions J’avais aperçu le concept du crumble d’ananas dans une très vieille revue et son originalité m’avait bien plu. Une fois préparé et servir ce crumble à reçu bien des honneurs et des éloges. Il y a un harmonieux mélange de saveurs entre la fraîcheur de l’ananas, la saveur du rhum, la rondeur de la coco; le moelleux du fruit et le croquant du crumble. Ce fut un vrai bon dessert qui change et qui a ce goût d’exception.

Même si la consommation d’ananas doit rester **exceptionnelle**, j’aimerais vous partager l’idée, pour changer, s’amuser.. Et revenir sans mal après à nos produits « made d’ici » . J’espère que cela vous plaira. Bonne journée.

(Astuce écolo) Au sujet des fruits « Made ici » (en France métropolitaine): Avec la mauvaise fois des grandes enseignes, il est parfois difficile de savoir quels fruits sont « locaux » ou viennent d’ailleurs. Pour vous aider :

- *Regardez l’origin e du fruit : elle doit être à minima*

de France. En cette saison (Mars), pommes, poires, kiwi sont originaires de France

- *-Sinon, réfléchissez à ce que vous avez croisé dans les jardins ou les campagnes en cette saison : Des bananiers ? non, c'est un fruit exotique. Des ananas, non plus.*

- Crumble d'ananas -
coco & rhum
© Au Fil du Thym

Crumble ananas, coco, rhum

Crumble ananas, coco, rhum

Recette : Crumble d’ananas,coco rhum

Saison de la recette : Pas de saison pour la France Métropolitaine

Temps de préparation : 23 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 1 gros ananas ou 2 petits.
- 50 g de sucre semoule.
- 1 bouchon de rhum
- 100 g de farine
- 100 g de beurre
- 80 g de sucre
- 50 g de noix de coco râpée

Réalisation

- Épluchez l’ananas, coupez le en tranches d’épaisseur environ 1 cm puis en cubes d’environ 1 cm.
- Dans une poêle, faites y fondre le sucre, poussez jusqu’à coloration caramel clair puis disposez les dés d’ananas. Faites revenir 2 minutes.
- Ajoutez le rhum, puis poussez à feu vif 2-3 minutes. Disposez le tout dans un plat susceptible de passer au four.
- A côté, dans un saladier, mélangez la farine, beurre, sucre, noix de coco jusqu’à former une pâte amalgamée et homogène.
- Émiettez ce crumble sur l’ananas.
- Puis enfournez pour environ 30 minutes à 180°C, le temps que le crumble soit doré.

Servez tiède ou frais, selon vos préférences (la coco est plus prononcée chaude, l’ananas plus froid).

Astuces :

- A l’avance : Ce crumble peut être préparé une demi-journée à l’avance en restant à température ambiante.
- Conservation : 48h, mais il risque de perdre un peu de croustillant en passant au réfrigérateur
- Si vous préférez, vous pouvez remplacer la noix de coco par de l’amande.