



CRUMBLE D'ANANAS POMELOS AU CAMEL DE GINGEMBRE ET DE NOIX DE CAJOU

Accord : Reuilly Gris

Mélangez tous les ingrédients de la pâte à crumble du bout des doigts, pour obtenir un sable grossier.

Pelez le gingembre et râpez-le très finement.

Epluchez les ananas et coupez leur chair en cubes.

Pelez les pomeles et prélevez leurs segments.

Dans une poêle, faites un caramel avec le sucre et quelques gouttes d'eau. Dès que le sucre est bien caramélisé, versez la pulpe de gingembre, puis les cubes d'ananas.

Faites bouillir jusqu'à ce que le jus épaississe.

Préchauffez le four à th 6 (180°).

Garnissez 4 ramequins, de cubes d'ananas poêlés, puis de segments de pomeles.

Couvrez de pâte à crumble aux noix de cajou.

Enfournez pour 20 à 25 min et servez tiède.

Pour 4 PERSONNES

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

Pâte à crumble :

100g de beurre mou

100g de farine

100g de sucre semoule ou cassonade

100g de noix de cajou concassées

Sel fin

Garniture :

2 ananas Victoria

2 pomeles

30g de gingembre frais

150g de sucre semoule