

Crumble d'ananas aux raisins secs



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
250 g	Beurre	~
1	Crumble en boîte 1,4 kg ALSA	0022696
3 boîtes	Ananas en tranches au jus d'ananas en boîte 4/4 VALTONIA	0068942
200 g	Raisins secs golden en sachet 1 kg DOMINO	0005066
200 g	Sucre de canne en boîte 1 kg BLONVILLIERS	0220898

Étapes de préparation

- 1 Réaliser la compotée d'ananas, émincer les ananas et les mettre à compoter avec le sucre cassonade et les raisins.
- 2 Réaliser l'appareil à crumble en battant à vitesse moyenne, la préparation crumble et le beurre jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
- 3 Mettre en cuisson le crumble à 180° pendant 12 minutes.
- 4 Dresser dans des bols ou assiettes creuses, la marmelade et disposer dessus le crumble.

Astuce du chef

Plusieurs fruits peuvent remplacer l'ananas dans un crumble : exemple la pomme, la prune ou l'abricot.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Muscat de Rivesaltes AOC en bouteille 1 L VALAURIA