



Crumble d'ananas pomelos au caramel de gingembre et noix de cajou



Ingredients

Pâte à crumble :

- 100 g de beurre mou
- 100 g de farine
- 100 g de sucre semoule ou cassonade
- 100 g de noix de cajou concassées
- sel fin

Garniture :

- 2 ananas Victoria
- 2 pomelos
- 30 g de gingembre frais
- 150 g de sucre semoule

Accord du Sommelier

Un Vin de Reuilly gris,
d'un rose très pâle aux arômes
délicats de menthe, poivre,
pêche blanche et framboise.

Servir entre 8 et 12°C



Retrouvez toutes les recettes
des Vins du Centre-Loire sur
www.vins-centre-loire.com

Recette des Vins du Centre-Loire
contact@vins-centre-loire.com
02 48 78 51 07

Recette du Chef

pour 4 pers
cuisson 35 min

1. Mélangez tous les ingrédients de la pâte à crumble dans un saladier du bout des doigts, pour obtenir un sable grossier.
2. Pelez le gingembre et râpez-le très finement.
3. Epluchez les ananas et coupez leur chair en cubes.
4. Pelez les pomelos et prélevez leurs segments.
5. Dans une poêle, faites un caramel avec le sucre et quelques gouttes d'eau.
6. Dès que le sucre est bien caramélisé, versez la pulpe de gingembre, puis, les cubes d'ananas.
7. Faire bouillir jusqu'à ce que le jus épaisse.
8. Préchauffez le four à th 6 (180°C).
9. Garnissez 4 ramequins, de cubes d'ananas poêlés, puis de segments de pomelos.
10. Couvrez de pâte à crumble aux noix de cajou.
11. Enfourez pour 20 à 25 min et servez tiède.