Crumble pomme/ananas

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
10 portions	15 minutes	★☆☆

LES INGRÉDIENTS

- 150g d'éclats de galettes St Michel
- 30g de raisins secs
- 30g de sucre roux
- 100g de beurre
- 1,5kg de pommes
- 400g de cubes d'ananas

Optionnel :
- Rhum vanille
- Cannelle

LA RECETTE

- Faire gonfler les raisins secs dans de l'eau chaude puis les mariner dans un peu de rhum vanille.
- Eplucher les pommes, les couper en gros morceaux et les faire compoter avec l'ananas, les raisins secs, un peu d'eau, la moitié du beurre et éventuellement un peu de cannelle.
- Après cuisson, réserver au frais.

LE MONTAGE

- Répartir la compote dans des verrines.
- Saupoudrer généreusement d'éclats de galettes St Michel, ajouter un peu de cassonade, une noix de beurre puis passer au four 10 minutes à 180°C.
- Servir encore tiède et accompagner éventuellement d'une quenelle de glace à la vanille.