

Crumble abricot, ananas au manioc

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

10 min

Personnes

4

Ingrédients

1/2 ananas
2 abricots pays
1 citron
150g de farine de manioc
50g de sucre de canne
50g de beurre
Cannelle

Préparation

Réaliser une compotée avec la chair des fruits en les disposant dans une casserole avec le zeste de citron et la cannelle.

Laisser mijoter 20 minutes.

Ecraser à la fourchette.

Débarrasser la compote ainsi obtenue dans un plat et laisser refroidir.

Préparer la pâte à crumble en mélangeant du bout des doigts la farine de manioc, le sucre et le beurre.

Disposer sur une plaque allant au four.

Cuire 10 minutes environ.

Dresser le dessert en disposant la compotée dans un verre puis surmonter de pâte à crumble.

Servir tiède ou froid.

Bonne dégustation !

Environ

1,50€
PAR PERSONNE

