

Crumble à l'ananas et aux épices

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 ananas (1 kg)
- 50 g de spéculoos®
- 50 g de beurre
- 30 g de sucre roux
- 50 g de farine
- 2 cuillères à soupe de miel de fleurs
- 4 pincées de cannelle moulue
- 2 pincées de quatre-épices
- 1 anis étoilé

Préparation

- Préchauffez le four à 210 °C.
- Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et les spéculoos® émiettés finement. Ajoutez le beurre coupé en dés et sablez le mélange entre vos mains.
- Epluchez l'ananas et coupez la chair en petits dés. Dans une poêle antiadhésive, faites compoter les dés d'ananas avec le miel et les épices.
- Versez la compotée d'ananas dans des ramequins individuels, déposez par-dessus le crumble et faites cuire au four 30 minutes.

Valeurs nutritionnelles par personne

- **Potassium : 252 mg**



- **Phosphore : 50 mg**



- **Sel : négligeable**