



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



### Ingrédients

#### 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](http://www.vins-centre-loire.com)

Recette des Vins du Centre-Loire  
[contact@vins-centre-loire.com](mailto: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 épaississe.
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.