

# CRUMBLE D'ANANAS ROTI CAMEL VANILLE ET BEURRE SALE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 mn ou 25 mn (pour un ananas frais)

Temps de cuisson : 10 à 13 minutes



## Ingrédients

8 rondelles d'ananas frais ou en boîte  
10 g + 100 g de beurre  
80 g de cassonade  
50 g de noix de cajou  
50 g de cacahuète nature

## Caramel

80 g de sucre  
40 g de beurre demi-sel  
10 cl de crème liquide  
1 petite cuillère d'extrait de vanille

Hacher au couteau les noix de cajou et les cacahuètes, ajouter 100 g de beurre, la cassonade et malaxer pour obtenir une pâte sablée.

Faire revenir à la poêle, les tranches d'ananas, avec une noix de beurre, 5 mn de chaque côté. Sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé, disposer les tranches dorées, saupoudrez-les de crumble et les mettre quelques minutes (3 à 5 mn) au grill en surveillant pour que cela ne brûle pas.

## Caramel

Dans une petite casserole, chauffer la crème liquide avec l'extrait de vanille.

Dans une autre casserole chauffer 2 à 3 mn à feu moyen le sucre pour obtenir un caramel ambré. Ajouter très progressivement (pour éviter les projections) la crème vanillée au caramel en mélangeant bien, couper le feu puis ajouter le beurre, bien mélanger et en arroser les tranches d'ananas une fois disposées dans les assiettes.

**Astuce** : vous pouvez également réaliser ce dessert avec des poires, des pommes ou même des bananes.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel