

Crumble ananas et noix de coco



Ingrédients

- 400 g de dés d'ananas au sirop
- 6 petits rochers à la noix de coco
- 100 g de chocolat patissier
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1 cuillère à soupe de sucre de canne
- 1 noix de beurre

Préparation

Concassez le chocolat à l'aide d'un gros couteau de cuisine afin d'obtenir des pépites.

Emiettez les rochers coco dans un bol, ajoutez-y les pépites de chocolat et mélangez.

Faites revenir dans une poêle les dés d'ananas avec une noix de beurre, saupoudrez d'un sachet de sucre vanillé et faites dorer 2 à 3 minutes.

Disposez-les ensuite dans le fond de 4 petits ramequins, recouvrez du mélange coco/chocolat et passez au grill 2 minutes. Les pépites doivent commencer à fondre.

Remarques :

Préparez ce dessert de préférence au dernier moment pour servir chaud ! Les différents ingrédients peuvent être préparés à l'avance de façon à réaliser votre dessert à la fin du repas en 5 minutes chrono !