 **Crumble ananas-coco**

**Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 1 ananas
- 150 g de gros raisins secs
- 2 càs de rhum
- 50 g de canneberges
- 20 g de noix de coco râpée
- 20 g de cassonade
Le crumble :
- 50 g de farine
- 60 g d'amandes effilées
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre**

**Petits plats à gratin
Préchauffage du four à 190°C (chaleur tournante)**

Rincer les raisins secs et les faire gonfler dans de l'eau bouillante.
Les égoutter et les mettre à macérer dans le rhum.
**Le crumble :**Couper le beurre en petites parcelles. Écraser entre les doigts les amandes effilées.
Mélanger la farine, les amandes et le sucre.
Incorporer le beurre et mélanger du bout des doigts pour obtenir un sable grossier. **Les gratins :**Couper la chair de l'ananas en petits dés.
Mettre dans une poêle, les dés d'ananas et les raisins et les porter à feu vif.
Lorsque les fruits sont bien chauds, ajouter la cassonade et les canneberges.
Laisser légèrement caraméliser.
Ajouter la noix de coco et mélanger. Répartir la préparation dans les plats à gratin.Répartir ensuite le crumble sur les fruits.
Enfourner pour 30 minutes environ jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.