

CRUMBLE ANANAS-GINGEMBRE

200 g de farine

100 g de beurre d'excellente qualité

100 g de cassonade

1 pincée de sel

600 g d'ananas en morceaux (j'utilise l'[ananas de chez Picard](#))

1 petit morceau de gingembre frais (ou 1 càs de [gingembre congelé](#))

20 g de beurre

1 càs de cassonade

Faites revenir les morceaux d'ananas dans 20 g de beurre avec le gingembre rapé ou en petits morceaux jusqu'à ce que la moitié du jus soit évaporé.

J'ai ajouté une càs de sucre afin que ce mélange caramélise un peu.

Dans un saladier, mélanger la farine, la cassonade, le sel et le beurre coupé en petits morceaux.

Un petit secret de fabrication qui m'a été confié par une aristo British chez laquelle j'étais "au pair" ~~good Lord, that was 30 years ago~~ :
Mélanger au départ avec une fourchette car la main est trop chaude et amalgame le mélange au lieu de le transformer en miettes friables.

Disposer l'ananas au fond d'un plat en porcelaine et verser dessus le mélange crumble (sans tasser).

Faites cuire 30 mn thermostat 7.