

# Tarte crumble à l'ananas et au chocolat



## Ingrédients pour une tarte de 26cm :

- 1 pâte sablée ou brisée
- 1 boîte de 550g d'ananas en morceaux
- 20cl de crème liquide
- 2 oeufs
- 100g de chocolat noir
- 70g de cassonade
- 70g de farine
- 40g de poudre de noisette
- 50g de beurre

## Préparation :

Préchauffer le four à 180°C. Égoutter les morceaux d'ananas et les disposer sur le fond de pâte. Mélanger les oeufs et la crème puis verser sur la tarte. Cuire 20mn.

Fondre le chocolat au bain-marie. Dans un saladier, le mélanger avec la poudre de noisette, la cassonade, et la farine. Ajouter le beurre et mélanger du bout des doigts jusqu'à ce que le mélange s'effrite. Placer le crumble au frais pour 10mn.

Sortir la tarte du four et la recouvrir du crumble en l'émiettant du bout des doigts. Remettre au four pour 15mn. Sortir la tarte du four et la laisser refroidir avant de la déguster.