

# CRUMBLE AUX FRUITS D'HIVER

6 pers

---

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

## Ingrédients :

- 2 petites oranges
- 5 tranches d'ananas (frais ou au sirop)
- 150 g de sucre + 2 cuillères à soupe pour les fruits
- 120 g de farine
- 130 g de beurre
- 50 g de noix de coco râpée



## Préparation :

- 1) **Beurrer** un petit moule rectangulaire.
- 2) **Peler** les oranges et couper chaque quartier en 2, couper l'ananas en morceaux d'environ 2 cm. Répartir les morceaux au fond du plat et saupoudrer de sucre.
- 3) **Couper** le beurre en petits dés et le **mélanger** à la main avec la farine, le sucre et la noix de coco.
- 4) **Émietter** la pâte au-dessus des fruits de façon homogène.
- 5) **Enfourner** 30 à 35 min à 200°C (thermostat 6-7).