

## Crumble des îles



### Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 8 tranches d'ananas
- 2 bananes
- 2 ou 3 kiwis
- 1 c à soupe de sucre litchi
- 1 c à soupe de rhum

### Pâte à crumble

- 140 g de farine
- 80 g de margarine allégée ou beurre
- 60 g de cassonade
- 20 g de noix de coco

Préchauffez le four à 180° C (160° C chez moi).

Coupez les tranches d'ananas et les kiwis en morceaux et les bananes en rondelles. Mélangez-les dans un saladier avec le rhum et le sucre litchi. Réservez.

Dans un autre saladier, mélangez du bout des doigts tous les ingrédients de la pâte à crumble pour obtenir un mélange friable.

Dans des plats à four individuels ou un grand plat beurrés, répartissez les fruits et recouvrez de pâte à crumble. Si vous avez trop de fruits, prenez un petit plat supplémentaire ce qui évitera des débordements de jus dans le four.

Enfournez pour 20 minutes pour des petits plats individuels, il faudra compter 30 minutes pour un grand plat.

A la fin de la cuisson, je mets le gril du four pendant 3 minutes.