

CRUMBLE À LA MANGUE ET AUX RAISINS



Pour 4 personnes

- 2 mangues
- 60 g de raisins secs
- 1 bouchon de rhum
- 20 g de sucre cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 c à café de 4 épices

Pour la pâte à crumble

- 150 g de farine
- 80 g de sucre
- 100 g de beurre
- 20 g de noix de coco (au final j'en ai pas mis pour Alexis)

Mélanger les raisins avec le rhum pendant 1 heure...

Préchauffer le four à 180° C...

Découper les mangues en petits morceaux. Mettre les morceaux dans des petits plats individuels ou un grand moule à gratin. Si vous prenez des petits plats individuels, prévoir 1/2 mangue par plat...

Répartir les raisins sur les mangues...

Mélanger le sucre cassonade, le sucre vanillé et le « 4 épices » et incorporer aux mangues...

Préparer la pâte à crumble : Dans un saladier mélanger du bout des doigts en émiettant la farine, le sucre le beurre ramolli et la noix de coco, si vous ne changez pas d'avis comme moi...

Vous devez obtenir un sablé grossier...

Répartir ce mélange sableux sur les mangues...

Glisser au four pour 25 minutes environ, jusqu'à obtenir une croûte dorée...