



CRUMBLE MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION

Ingrédients

Préparation : 20min

- 125 g de farine
- 75 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre roux
- 100 g de beurre
- 2 mangues
- 4 fruits de la passion
- 3 cuillères à soupe rase de sucre roux

Préparation

- Pelez les mangues puis coupez-les en deux en logeant le noyau. Coupez la chair en dés de 2 cm puis versez-le dans un bol.
- Coupez les fruits de la passion en deux et retirez la chair avec une petite cuillère.
- Ajoutez-la aux dés de mangue avec le sucre.
- Mélangez, couvrez et laissez mariner pendant que vous préparez la pâte à crumble.
- Préchauffez votre four à 180°C.
- Dans un bol, mélangez la farine, la poudre d'amandes et le sucre. Ajoutez le beurre froid coupé en dés et malaxez du bout des doigts, jusqu'à obtenir une sorte de grosse chapelure.
- Répartissez les fruits dans 6 ramequins puis recouvrez-les de 3 cuillères à soupe de crumble, sans tasser.
- Enfournez pour 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.