Crumble de papaye

11/03/2020 à 14h46

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 3 Papayes
- 40 g de Raisin secs
- 1 Gousse de vanille
- 1 cuillère à café de cannelle
- 100 g de Beurre demi-sel
- 80g de sirop d'agave
- 80 g d' mande en poudre
- 80 g de Farine complète

Préparation :

- Coupez les papayes en deux. Ôtez les graines. Pelez chaque moitié, puis coupez la chair en dés. Dans une poêle, faites fondre 20 g de beurre avec la gousse de vanille fendue et la cannelle. Faites-y revenir la papaye 2 à 3 min. Saupoudrez de 40 g de sirop d'agave puis mélangez-y les raisins. Répartissez dans quatre petits plats beurrés.

- Préchauffez le four sur th. 6 (180°C). Mélangez 80 g de beurre froid en morceaux, 80 g de cassonade, les amandes en poudre et la farine en effritant ces ingrédients entre vos doigts et sans les amalgamer. Recouvrez les fruits de cette pâte. Enfournez 25 min. Servez tiède ou à température ambiante, idéalement accompagné d'une glace au gingembre ou à la vanille.