






## Pour 6 personnes

### Ingrédients pour la pâte à crumble

-  200 g de farine
-  110 g de beurre
-  50 g de sucre semoule
-  50 g de cassonade blonde
-  2 jaunes d'œufs



### Ingrédients complémentaires

-  1 ananas frais
-  100 g de chocolat dessert ou pralinoise

### Matériel

-  1 moule à manqué de 26 cm

### Préparation

- 1- Préchauffer le four à 170°C,
- 2- Dans un saladier, mélanger la farine, le beurre mou, le sucre, la cassonade, les jaunes d'œufs et malaxer le tout avec les mains,
- 3- Mettre l'ananas en morceaux dans le moule puis incorporer des morceaux de chocolat entre les fruits,
- 4- Etaler la pâte à crumble sur les fruits,
- 5- Faire cuire pendant 30 minutes

<p><b>Nom :</b> <b>Fonction :</b></p> <p><b>Visa :</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Rédacteur</b> Audrey TINNES, Assistante de Direction</p>	<p style="text-align: center;"><b>Validation</b> Sylvie LACOSTE, Directrice</p>	<p style="text-align: center;"><b>Conformité à la gestion qualité</b> Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
--	--	---	--