





RECETTE AVEC



*Crumble à la mangue  
et à la papaye*



Préparation : 15 min  
4 personnes  
Cuisson : 30 min

## Ingrédients

- 1 Grosse mangue
- 1 Papaye
- 90g Beurre
- 30g Poudre d'amandes
- 1 cuil. à soupe Noix de coco en poudre
- 60g Sucre roux
- 1 Sachet sucre vanillé
- 20g Farine



Pelez les fruits. Prélevez les graines de papaye et la pulpe autour du noyau de la mangue.

Recoupez celle-ci en dés réguliers.

Faites fondre 40 g de beurre dans une grande poêle et faites sauter les dés de fruits 4 à 5 min, en mélangeant régulièrement.

Ajoutez le sucre vanillé et 20 g de sucre roux. Mélangez et transvasez dans un plat à four.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Versez la farine, la poudre d'amandes et de noix de coco dans un saladier. Ajoutez le beurre restant coupé en très petits dés. Travaillez du bout des doigts pour obtenir une texture de sable grossier. Incorporez le sucre roux restant.

Couvrez les fruits de ce crumble et enfournez pour 20 à 25 min.

Dégustez tiède ou froid.