



Crumble de mangue au rhum vieux

Dessert pour 4 personnes

- 2 pommes style Golden ou Royal Gala
- 2 mangues
- une demie gousse de vanille, cannelle en poudre ou un bâton
- 100g de farine
- 50g de sucre roux (cassonade)
- 70g de beurre
- 1 pot de 100g de **confiture de mangue au rhum vieux**
- 1 cuillerée à soupe de **rhum vieux La Cayennaise**



Epluchez et coupez les pommes et les mangues en petits morceaux.

Mettez les dans une casserole et ajoutez les épices (demie gousse de vanille fendue en deux, cannelle) et, la confiture de mangue au rhum vieux et la cuillerée de rhum vieux.

Faites revenir quelques minutes sur feux doux.

Faites préchauffer le four à 180-200°.

Pendant ce temps préparez la pâte avec la farine, le beurre et le sucre roux et l'émiettant avec les doigts jusqu'à obtenir un grain sableux.

Beurrez un plat allant au four et versez-y au fond les fruits.

Parsemez la pâte sur les fruits et mettez au four pendant 40 à 45mn jusqu'à ce que le dessus du crumble soit bien doré.

www.couleursdeguyane.com