



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 15mn

NOMBRE DE PARTS : 8 – 10

TEMPS DE CUISSON : 40 mn

CRUMBLE AUX ABRICOTS ET ROMARIN

INGREDIENTS:

2 kg d'abricots
7 g de romarin frais
125 g de sucre en poudre
100 g de poudre d'amandes
20 g de chapelure
2 c. à soupe d'huile d'olive
100 g de farine
75 g de beurre demi-sel

METHODE :

Simple et délicieux ! Deux adjectifs que l'on apprécie beaucoup pour un dessert. L'abricot est ici accompagné d'un subtil goût de romarin frais, le tout sous un chapeau doré et croustillant...alors on essaye !

Commencez par mixer 75 g de sucre semoule avec 2 g de romarin frais et débarrassez le tout dans un saladier. Retirez les éventuelles feuilles non ciselées. Ajoutez la farine, la chapelure et le beurre demi-sel coupé en morceaux.

Sablez délicatement l'ensemble entre vos mains, jusqu'à obtenir un granité un peu « grossier ».

Il ne faut pas obtenir une pâte, mais un ensemble de grains moyens. Mettre le tout au froid le temps de préparer le reste de la recette.

Lavez et dénoyotez les abricots, puis coupez-les en deux. Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive et ajoutez les abricots. Laissez cuire à feu moyen pendant 10mn tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Poursuivez en ajoutant la poudre d'amandes et le reste, le sucre et le romarin restant. Mélangez et laissez compoter pendant 10 mn environ à feu doux.

Étalez les abricots ainsi obtenus dans un plat allant au four ou bien des ramequins individuels, parsemez le crumble par-dessus et cuire dans un four préchauffé à 210°C (Th. 7)

Servi tiède, ce crumble aux abricots et romarin fera de vous l'objet de toutes les attentions. Un dessert subtil et raffiné pour le plus grand plaisir de vos convives !