



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

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

CRUMBLE AUX POIRES ET AUX FRUITS SECS

INGREDIENTS:

3 poires
100 g d'abricots secs
50 g de raisins secs
1 jus d'orange
100 g de farine
50 g de noisettes en poudre
80 g de beurre
60 g de cassonade

METHODE :

Un ensemble de saveurs à la fois fondantes et croquantes dont le mariage se révèle harmonieux pour les papilles. Un dessert simple et rapide à réaliser que l'on accueillera avec gourmandise sur notre table.

Commencez par éplucher et couper les poires en dés. Préparez aussi les abricots secs en petits morceaux, ajoutez les raisins secs, arrosez le tout d'un jus d'orange et mélangez délicatement l'ensemble de ces fruits.

Poursuivez par le granité. Pour cela, mélangez ensemble, et du bout des doigts, le beurre coupé en petits morceaux que l'on aura sorti du réfrigérateur une heure auparavant, la cassonade, la farine et les noisettes en poudre. 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.

Dans un plat à four beurré et fariné ou dans des coupelles individuelles, répartissez votre mélange de fruits, puis parsemez le granité aux noisettes par-dessus.

Préchauffez votre four à 180°C (Thermostat 6) pendant 10mn, puis enfournez votre plat de Crumble à mi-hauteur. Laissez cuire pendant 35 mn environ.

A servir froid, mais ma préférence sera de le servir légèrement tiède seul ou accompagné d'une boule de glace au caramel au beurre salé.

C'est fait ! Simple tout en étant délicieux, élégant tout en restant convivial, cette aquarelle de saveurs ne demande qu'à vous offrir ce qu'elle fait de mieux...contenter la gourmandise !