



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

### **CRUMBLE « MALIN » ET CHANTILLY LÉGÈRE**

**TEMPS DE PREPARATION: 15 mn**

**CALORIES AU 100 g : 106**

**CALORIES A LA PART : 180 (8 parts)**

#### **INGREDIENTS:**

4 pommes  
150 g de framboises ou de mûres  
80 g de farine  
2 sachets de sucre vanillé  
30 g de beurre mou  
4 œufs  
150 g de fromage blanc 0%

#### **METHODE :**

Le crumble « malin » est une merveille ! Sous sa croûte si délicate, il dégage cette odeur qui nous rappelle nos souvenirs d'enfants. Grace à ses subtiles saveurs, la gourmandise lui va à ravir !

Commencez par clarifier les œufs afin de séparer les blancs des jaunes d'œuf. Vous pouvez garder les jaunes au réfrigérateur quelques jours en les recouvrant de quelques gouttes d'eau pour éviter qu'ils ne « croûtent ».

Montez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes, puis incorporez-les doucement au fromage blanc. Mettez le tout au congélateur.

Poursuivez en épluchant les pommes, évidez les pépins puis coupez-les en dés.

Rincez les fruits rouges, ajoutez-les aux dés de pommes et mélangez tous ces fruits ensemble dans un saladier.

Dans un récipient, mélangez la farine, le sucre vanillé et le beurre mou en ayant préalablement saupoudré vos mains de farine, jusqu'à obtenir un « sable » un peu grossier.

Préchauffez votre four à 180°C (Thermostat 6) pendant 10 mn.

Versez le mélange de fruits dans un plat à gratin, puis recouvrez-les du mélange « sableux »

Enfournez dans le four chaud et laissez cuire pendant 20 mn environ.

Laissez tiédir, puis avant de servir, déposez 2 ou 3 cuillères à soupe de « Chantilly légère » après l'avoir retirée du congélateur.

Place aux gourmands ! Après un moment de silence absolu dû à la dégustation de cette merveille, c'est un véritable récital de compliments qui vous attend ! Quoi de plus normal, puisque le Chef, c'est Vous !