



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

TEMPS DE PREPARATION: 15mn

POMMES « PANIER » EN CRUMBLE

INGREDIENTS:

4 Pommes "Royal Gala"
200 g de cocktail de fruits rouges
30 g de crème épaisse
90 g de sucre semoule
3 jaunes d'oeufs
100 g de cassonade
65 g de farine
50 g de beurre

METHODE :

C'est un dessert original, savoureux et relativement rapide à réaliser. L'association fruits rouges et pommes sous une enveloppe croquante de crumble sera une surprise pour tous les gourmands, et une véritable réussite pour les papilles !

Commencez par éplucher les pommes, puis coupez-les en deux dans le sens de la hauteur.

Retirez le cœur et réalisez un petit puits au centre. Placez ces demi-pommes dans un plat à gratin préalablement beurré.

Clarifiez les œufs afin d'en récupérer les jaunes que vous mettez dans un récipient. Ajoutez le sucre semoule et blanchissez l'ensemble à l'aide d'un fouet. Ajoutez la crème fraîche, mélangez et terminez par les fruits rouges que vous incorporez à ce mélange.

Pour le granité, mélangez la farine et la cassonade, puis le beurre coupé en petits morceaux que l'on aura sorti du réfrigérateur une heure auparavant.

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.

Garnissez les pommes avec la préparation à base de fruits rouges.

Parsemez le granité sur les pommes, puis cuire dans un four préchauffé, à 150°C (Th. 5) pendant 45 mn.

C'est fait ! Simple tout en étant délicieux, élégant tout en restant convivial, cette aquarelle de saveurs est un poème à la gastronomie. C'est vraiment merveilleux la gourmandise !