

# CRUMBLE À LA RENOUÉE DU JAPON

## Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
jeune tige de renouée du Japon	1,2 kg
Beurre	200 gr
farine	300 gr
Cassonade	100 gr
Sucre de canne	100 gr
pomme bio	3 pièces
Jus de citron	2 pièces
Glace vanille	1 L
Fruits secs	3 poignées

## Préparation

1. Préchauffez le four à 200°C.

---

---

2. Lavez, pelez si nécessaire et coupez les jeunes tiges de renouée en tronçons de 2 cm. Ajoutez le jus de citron, les pommes pelées et coupées en morceaux, sucre et mélangez.

---

---

3. Placez la renouée et les pommes dans un plat allant au four.

---

---

4. Réalisez la pâte à crumble : malaxez avec les doigts le beurre ramolli, la farine, la cassonade, le sel pour obtenir une pâte grossière.

---

---

5. Répartissez la pâte à crumble sur la renouée. Cuire à 200°C pendant 35 à 40 min. Le crumble doit être doré et croustillant.

---

---

6. Faites griller les fruits secs à sec dans une poêle, puis concassez les.

---

---

7. Pour le dressage : déposez dans une verrine un peu de crumble à la renouée, 1 boule de glace, et parsemez de graines grillées et concassées. Vous pouvez également décorer les verrines avec des jeunes tiges de renouée.

---

---