

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.
