CRUMBLE À LA RENOUÉE DU JAPON X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 12 personnes

jeune tige de renouée du Japon1.20 kgBeurre200 grfarine300 grCassonade100 grSucre de canne100 grpomme bio3 piècesJus de citron2 piècesGlace vanille1 L	Ingrédient	Quantité
farine 300 gr Cassonade 100 gr Sucre de canne 100 gr pomme bio 3 pièces Jus de citron 2 pièces Glace vanille 1 L		1.20 kg
Cassonade 100 gr Sucre de canne 100 gr pomme bio 3 pièces Jus de citron 2 pièces Glace vanille 1 L	Beurre	200 gr
Sucre de canne 100 gr pomme bio 3 pièces Jus de citron 2 pièces Glace vanille 1 L	farine	300 gr
pomme bio 3 pièces Jus de citron 2 pièces Glace vanille 1 L	Cassonade	100 gr
Jus de citron 2 pièces Glace vanille 1 L	Sucre de canne	100 gr
Glace vanille 1 L	pomme bio	3 pièces
	Jus de citron	2 pièces
	Glace vanille	1 L
Fruits secs 3 poignées	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.

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