

CRUMBLE AUX FRUITS D'AUTOMNE ET GRAINES DE BERCE



Ingrédients pour 16 pers.

Ingrédient	Quantité
Farine de sarrasin	40 gr (ou 20gr de farine de sarrasin + 20gr de flocons de sarrasin)
Farine de riz	40 gr
Poudre d'amande	60 gr
Sucre	40 gr
Beurre	60 gr
Graines de berce	1 c. à s.
Pommes	6 pcs
Poires	3 pcs
Mûres	3 poignées
Beurre clarifié	
Sucre	
Jus de citron	
Graines de berce	1 c. à s.

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C. Mélanger du bout des doigts les farines (et les flocons), la poudre d'amande, le sucre avec le beurre froid, une pincée de sel et les graines de berce finement hachées, jusqu'à consistance de sable mouillé. Placer sur du papier cuisson et cuire au four durant 10 à 15 minutes selon l'épaisseur des miettes. Réserver à température ambiante.

2. Laver les pommes et les poires. Les couper en lamelles et mettre quelques gouttes de jus de citron pour éviter leur oxydation. Faire fondre le beurre clarifié avec le sucre et y faire caraméliser les lamelles de fruits jusqu'à ce qu'ils deviennent fondant.

3. Disposer joliment les lamelles de fruits, quelques mûres fraîches et du crumble par-dessus. Servir avec une boule de glace à la berce et quelques points de caramel.
-
-