

CRUMBLE DE POMMES-POIRES ET CARMEL AUX GRAINES DE BERCE



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Pommes bio	6 pcs
Poires bio	4 pcs
Beurre	350 gr
farine	400 gr
Sucre de canne	350 gr
citron	1 pc (jus)
sel	1 pincée
Amandes effilées	12 c. à s.
Graines de berce hachées	6 c. à s.
crème fraîche	300 ml
Glace vanille	1 L

Préparation

1. Lavez, épluchez et coupez les pommes et les poires en petits carrés. Ajoutez le jus de citron et mélangez.

2. Lavez les graines de berce et hachez-les finement.

3. Réalisez le crumble : malaxez avec les doigts le beurre ramolli, la farine, le sucre, 2 c. à s. de graines de berce et le sel pour obtenir une pâte grossière.

4. Répartissez les pommes dans un plat allant au four et étalez la pâte à crumble sur les pommes. Cuire à 180°C pendant environ 30 min. Le crumble doit être doré et croustillant.

5. Faites griller les amandes effilées à sec dans une poêle. Attention, elles brûlent très vite.

6. Pour le caramel : Faites chauffer la crème dans un poêlon. À l'ébullition, mettez 2 c. à s. de graines de berce hachées et laissez bouillir 2 minutes. Coupez alors le feu et ajoutez les 2 dernières c. à s. de graines de berce. Laissez infuser le tout 10 minutes puis mixez et filtrez la crème (si nécessaire) en pressant pour extraire un maximum de liquide.

7. Mettez 100gr de sucre dans une casserole sèche et propre avec 1 c. à s. d'eau et faites chauffer à feu doux jusqu'à obtenir un caramel. Ajoutez ensuite la crème aux graines de berce et faites chauffer le tout doucement. Remarque : Si vous souhaitez épaissir légèrement la préparation, vous pouvez ajouter 1 c. à s. de fécule de pomme de terre.

8. Pour le dressage : déposez dans une assiette creuse un peu de crumble aux pommes, une boule de glace, nappez de caramel aux graines de berce et parsemez d'amande effilées grillées.
