

# CRUMBLE DE POMMES-POIRES ET CAMEL 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.

---

---