

CRUMBLE POMMES ET CHANTILLY AROMATISÉS AUX FLEURS DE SUREAU



Ingrédients pour 5 ramequins

Ingrédient	Quantité
Sureau	5 grosses ombelles
crème fraîche	135 ml (35%)
Sucre vanillé	1 sachet
Pommes	175 g
Jus de citron	1 càc
Beurre	55 g (beurre de ferme salé)
farine	40 g
Flocons d'avoine	10 g
Sucre roux	15 g

Préparation

1. Retirer les parties vertes des ombelles pour ne conserver que les petites fleurs blanches. Séparer cette récolte en 3 portions identiques pour chacune des préparations (chantilly, pommes, croquant du crumble)

2. Dans une casserole, chauffer (sans porter à ébullition) la crème fraîche avec le sucre vanillé et une des portions de fleurs de sureau. Laisser infuser une dizaine de minutes puis réserver

3. Préchauffer le four à 170°C

4. Éplucher et couper les pommes en petits dés. Y ajouter le jus de citron, une deuxième portion de fleurs de sureau et 15 g de beurre. Répartir dans les ramequins

5. Mélanger la farine, les flocons d'avoine, le sucre roux et la dernière portion de fleurs de sureau. Y ajouter 40 g de beurre et travailler aux doigts pour obtenir un beau crumble à répartir sur les ramequins

6. Mettre les ramequins au four une trentaine de minutes, jusqu'à ce que les pommes soient cuites et le crumble bien coloré et croustillant

7. Filtrer la crème refroidie* et monter en chantilly. *ATTENTION, si la crème n'a pas suffisamment refroidi, la chantilly ne montera pas et se transformera en beurre! Dans ce cas, vous pourrez toujours utiliser la partie liquide comme petite boisson lactée aromatisée...

8. Présenter les ramequins avec une généreuse quantité de chantilly servie à la poche à douille
