CRUMBLE POMMES ET POIRES À L'ÉPICÉA, COMPOTÉE DE PRUNELLES

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
farine	100 gr
Poudre d'amande	80 gr
sucre	60 gr
Beurre	80 gr
Épicéa	15 brins (finement hâché = quelques millimètres)
Prunelles	150 gr
Sirop à l'épicea	7 c. à s. (voir recette du sorbet à l'épicéa sur ce site)
sucre	
Pommes	4 pcs
Poires	4 pcs
Beurre + huile	
Sirop à l'épicea	7 c. à s. (voir recette du sorbet à l'épicéa sur ce site)

Préparation

1. Mélanger du bout des doigts la farine, la poudre d'amande, le sucre avec le beurre froid, une pincée de sel et les aiguilles de sapin très finement hachées, jusqu'à la consistance de sable mouillé. Placer sur du papier cuisson et cure au four durant 10 à 15 minutes selon l'épaisseur des miettes.

2. Préchauffer le four à 180° C.

Compotée de prunelles

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026

1. Faire compoter les prunelles avec quelques cuillères à soupe de sirop à l’épicéa (voir recette sorbet à l'épicéa) et de l'eau si nécessaire afin d'obtenir la consistance désirée. Ajouter du sucre en fonction du goût désiré. Une fois cuit, passer la compotée au tamis pour récupérer la pulpe.

Garnitures

1. Laver les pommes et les poires. Les couper en lamelles et ajouter quelques cuillères à soupe de sirop à l’épicéa pour éviter leur oxydation. Faire fondre le beurre + l’huile et y faire caraméliser les lamelles de fruits jusqu’à ce qu’ils deviennent fondant. (Veiller à ne pas trop les cuire).

Dressage

1. Disposer joliment les lamelles de fruits avec du crumble par-dessus. Dresser quelques points de compotée de prunelles. Servir avec une boule de sorbet à l'épicéa.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026