

Crumble aux poires



Photos: © Innovations-Genossenschaft dieCuisine



Conseils supplémentaires

de John Vosanibola
Chef chez **dieCuisine**

- Ne fais pas cuire les poires jusqu'à ce qu'elles soient trop molles.
- Des amandes ou des noix grillées dans le crumble apportent davantage de saveur.
- Le crumble se marie parfaitement avec une boule de glace à la vanille.



env. 10 portions

Pour la garniture aux poires

1 kg de poires (mûres, mais encore fermes)
50 g de sucre
30 g de beurre
200 ml de jus de poire
1 c. à c. de cannelle
1 pincée de sel
1 c. à c. de jus de citron
20 g de fécule

Pour le crumble

150 g de farine blanche
100 g de beurre froid (en dés)
80 g de sucre de canne ou de sucre
60 g d'amandes moulues
1 pincée de sel

Préparation

Poires: Commence par éplucher les poires, retire le cœur et coupe-les en dés de 1 à 2 cm. Fais ensuite fondre le beurre dans une poêle, fais revenir brièvement les poires, ajoute le sucre et laisse-les caraméliser légèrement. Déglace avec 150 ml de jus de poire, puis ajoute la cannelle, le sel et le jus de citron. Laisse mijoter doucement pendant environ 5 minutes. Délaye ensuite la fécule de maïs dans les 50 ml de jus de poire restants, à froid. Incorpore le mélange aux poires et porte brièvement à ébullition. Verse ensuite la préparation aux poires dans un moule beurré ou recouvert de papier sulfurisé.

Crumble: Dans un saladier, mélange la farine, le sucre, les amandes et le sel. Ajoute les dés de beurre froid et travaille le tout avec les mains jusqu'à obtenir des miettes grossières. Répartis ensuite les miettes en une couche légère sur la préparation aux poires et fais cuire à 180 °C pendant 25 à 30 minutes. Le crumble aux poires est prêt dès que les miettes sont dorées et croustillantes.

www.diecuisine.ch



En collaboration avec