

LA RECETTE du LUNDI

crumble pomme rhubarbe à la vanille de madagascar et pralin croustillant

dessert



INGRÉDIENTS

Ingrédients du Comptoir

- 2 gousses de vanille de Madagascar (bien charnues et huileuses).
- 150g de Praliné Croustillant (ou pâte de praliné avec éclats).
- 50g de sucre roux/80g de sucre cassonade.
- 80g de poudre d'amande
- Optionnel : Une pincée de nos fève tonka râpée pour encore plus de profondeur.

La Garniture Fruitée

- 500g de rhubarbe (épluchée et coupée en tronçons).
- 4 belles pommes (type Golden ou Reine des Reinettes).
- Une noisette de beurre.
- 50g de sucre roux

La Pâte à Crumble

- 120g de farine.
- 100g de beurre froid en dés.
- 80g de sucre cassonade.
- 80g de poudre d'amande.



Pour 6 personnes



PRÉPARATION :



1. Infusion de la Vanille

Fendez les gousses de vanille de Madagascar en deux. Grattez les grains noirs. Dans une poêle, faites revenir les pommes et la rhubarbe avec le beurre, le sucre et les grains de vanille (mettez aussi les gousses vides dans la poêle pour infuser, vous les retirerez après). Laissez compoter 10 min à feu moyen. Les fruits doivent être tendres mais pas en purée.

2. Le Secret du Praliné

Une fois les fruits cuits, retirez les gousses vides. Mélangez délicatement les fruits avec 100g de praliné croustillant. Versez le tout dans un plat allant au four.

3. Le Sablage

Mélangez la farine, la cassonade et la poudre d'amande. Incorporez le beurre froid du bout des doigts jusqu'à obtenir un sable grossier. Ajoutez les 50g restants de praliné en petites pépites dans le sable pour créer des "pépites" gourmandes.

4. Cuisson

Recouvrez les fruits avec la pâte à crumble. Enfournez pour 35 à 40 minutes. Le dessus doit être bien doré et le jus des fruits doit bouillonner sur les côtés.

