



Crumble d'hiver, sauce caramel

Panier pour 6 personnes

5 poires

200 g de châtaignes

100 g de sucre blanc

100 g de beurre

100 g de farine

100 g de poudre d'amandes

Pour la sauce caramel

100 g de sucre

2 dl de crème fraîche liquide

Recette

Préchauffer le four à 180°C.

Pour la sauce, préparer un caramel coloré. Verser dans une casserole 100g de sucre et 2cl d'eau. Laisser colorer puis incorporer la crème fraîche liquide hors du feu. Tenir au frais.

Eplucher les poires et les couper en gros morceaux. Ajouter les châtaignes.

Préparer le crumble. Dans un saladier, mélanger avec les doigts le sucre, le beurre, la farine et la poudre d'amandes, jusqu'à obtention d'une texture sablée.

Beurrer six cercles en inox. Les disposer sur une plaque à four et répartir les morceaux de poires et les châtaignes à l'intérieur.

Verser le crumble sur les poires et enfourner une demi-heure. Le four peut être mis en position gratin pour les dix dernières minutes.

Dressage

Faire une larme de sauce caramel dans le fond d'une assiette. Déposer le crumble.

L'astuce du chef

La poudre d'amandes peut être remplacée par du flocon d'avoine.

Bien-être Thalazur

Remplacer le beurre par du beurre allégé.

