



Crumble de fruits sauvages et Compotée de pommes des bois

Crumble de fruits



Ingrédients :

200 g de farine de blé + 200g de beurre + 100g de sucre roux + 30 à 60 g de poudre d'amande (optionnel) + une pointe de sel + fruits sauvages d'automne (une demi bol de cornouilles, alises, baies d'épines vinettes et mûres)

Pour réaliser la crumble, commencer par sortir le beurre à température ambiante pour qu'il ramollisse. Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre puis ajouter le beurre coupé en quartier et travailler le avec la farine pour former plein de petits morceaux grumeleux.

Préparer les fruits en les lavant et en enlevant les parties noircies. Mettre dans une casserole avec un peu d'eau. Les faire bouillir à feu doux juste un tout petit peu pour diminuer l'acidité, réserver le jus pour la compotée. Beurrer un moule à tarte, étaler les fruits sur le plat puis mettre la pâte à crumble par dessus. Cuisson environ 25 minutes à 180 degrés.

Compotée

Ingrédients : un bol de petites pommes sauvages (acides) + sucre cassonade

Laver et couper les pommes en quartier, faire bouillir dans une casserole avec un peu d'eau et 4 à 5 cuillères à soupe de sucre. Dans une autre casserole, épaississez le jus des fruits sauvages réservé en première partie, et intégrer le à la compotée.

Servir le crumble avec une cuillère de compotée.

By Core Line