

Carré aux dattes et yuzu, crumble avoine et romarin

Recette pour 12 Tapas



Description

Carré aux dattes traditionnel aux saveurs de yuzu. Crumble d'avoine parfumé au romarin.

L'astuce du chef

Il ne vous reste plus qu'à créer différentes saveurs de purées pour garnir vos carrés (bleuet, abricot, pomme, etc.)

Ingrédients

Purée de dattes au yuzu

- 450 Gr Dattes dénoyautées
- 250 Ml Eau
- 30 Ml Jus de yuzu
- 50 Gr Cassonade
- 0.50 Cuil. à thé Bicarbonate de soude

Crumble d'avoine et romarin

- 155 Gr Flocons d'avoine
- 135 Gr Farine
- 170 Gr Cassonade
- 0.25 Cuil. à thé Poudre à pâte
- 195 Gr Beurre pommade
- 2 Branche(s) Romarin

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four à 400 F°**

Purée de dattes au yuzu

Dans une casserole, portez à ébullition les dattes, l'eau et la cassonade.

Ajoutez le bicarbonate de soude. Cuire pendant 5 minutes environ en remuant constamment.

Vous devez arriver à la consistance d'une purée. Ajoutez le jus de yuzu.

Laissez la purée tiédir avant de vous en servir.

Crumble d'avoine au romarin

Hachez les feuilles de romarin.

Dans un bol, mélangez l'avoine, la farine, la cassonade, le romarin et la poudre à pâte.
Ajoutez le beurre à température pièce en petits cubes. Mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une consistance de crumble.

Montage et cuisson

Répartissez la moitié du crumble au fond du moule en le pressant légèrement.
Étalez régulièrement la purée de dattes au yuzu sur toute la surface.
Couvrez l'ensemble du carré aux dattes avec le reste du crumble au romarin.
Enfournez 55 minutes environ.
Laissez refroidir toute une nuit.
Bonne dégustation!

Bon appétit!