

Crumble aux pommes sans gluten, glace vanille poivrée - Version Atelier virtuel

Recette pour 2

Description

Une recette qui reste un plaisir en tout temps quand vous la dégustez, suivant les fruits de saison.

L'astuce du chef

Variez les fruits suivant les saisons, faites en sorte dans vos choix que les fruits supportent la cuisson au four.

Vous pouvez remplacer la glace vanille par de la crème sûre.

Ingrédients

Garniture

- 2 Unité(s) Pomme golden
- 20 Gr Beurre pommade
- 1 Cuil. à thé Cannelle moulue
- 30 Gr Cassonade

Crumble

- 100 Gr Farine de riz
- 35 Gr Poudre d'amande
- 15 Gr Sucre d'érable
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 75 Gr Beurre
- 1 Pincée(s) Fleur de sel
- 10 Ml Eau

Finitions

- 2 Boule(s) Crème glacée vanille
- 2 Tour(s) de moulin Grains de poivre noir

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**
- Temps de repos **10 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous de bien peser les ingrédients de la recette, vérifiez une deuxième fois.

Allumez votre four pour le préchauffer à 400°F (200°C)

Assurez-vous de sortir votre beurre au moins 1h00 / 1h30 avant le commencement du cours, le chef vous montrera pour obtenir une consistance pommade.

Matériels

1 planche à découper, 1 économe (éplucheur), 1 couteau d'office (petit), 1 couteau de chef (grand), 2 cuillères à soupe et 2 cuillères à café.

Linges propres, 1 four, 1 plaque de four

1 poêle, 1 spatule en bois.

1 plat allant au four (ex: Pirex) ou 4 ramequins (individuels).

Mise en place avec le chef / Garniture

Épluchez les pommes et coupez-les en deux puis chaque moitié, en brunoise (cubes 0.5 pouce)

Parfumez les pommes déjà épluchées et taillées, à la cannelle. Dans une poêle, versez le sucre (laissez fondre un peu), décuisez

avec le beurre pommade, ajoutez la cannelle (ou romarin ou vanille ou autre). Puis ajoutez les morceaux

de pommes pour les caraméliser. Mélangez. Retirez du feu et déposez dans le plat de cuisson.

Déposez joliment les morceaux de pommes caramélisés dans le fond de votre plat ou des moules.

Crumble

Mélangez tous les ingrédients du crumble ensemble, c'est à dire:

la farine de riz, la poudre d'amande, le sucre d'érable, l'extrait de vanille, le beurre, la fleur de sel et l'eau.

Formez une pâte homogène, coupez la pâte en petits morceaux avec les doigts, puis déposez les morceaux sur les pommes pour former la croûte de votre crumble. Déposez le plat au four, laissez cuire 25 minutes. Environ 15 minutes pour des individuels. Au terme de la cuisson, retirez-le du four.

Laissez reposer 10 minutes avant de déposer une boule de glace dessus ou dans l'assiette.

Bon appétit!