

2018

mes carnets gourmands FÉLINE

Pour 4 personnes :

- 2 Pommes Reine des Reinettes.
- 4 Figues Noires du Var.
- 80g Pâte d'Amandes Blanches.
- 40g Beurre.
- 80g Farine.
- 60g Sucre Cassonade.
- 4 Cu à Soupe de Miel d'Acacia.

1. Laver, épécher les Pommes. les couper en 2 par la Hauteur.
2. Laver les Figues, retirer le pédicelle, les couper en 2 par la Hauteur.
3. Rouler en boule de 20g la pâte d'Amande, puis l'aplatir d'un coup et la disposer au Fond de chaque Moule de diamètre 7,7cm et Hauteur 3cm.
4. Poser par dessus une 1/2 Figue (peau vers le Haut)
5. Poser par dessus une 1/2 Pomme (arrondi vers le Haut)
6. Réaliser le Crumble : Beurre + Farine + Sucre et le parsemer sur la Pomme. Mettre au Four 200° 10min.
7. Réaliser le Coulis de Figue : les 1/2 Figues en dés + le Miel + 16 Cu à Soupe d'eau porter à ébullition et mixer.
8. le Crumble doit être servi chaud, le coulis chaud ou Froid.

LE dessin de la Recette

Crumble Pomme-Figue-Amande
 et son Coulis de Figue au Miel d'Acacia -
 Laurent POLLET en 8ème



Laurent Pollet. 8
 X Mouques.
 2018.