

CRUMBLE aux MÛRES et PRALINÉ

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 30 min / Cuisson : 40 min

Difficulté : Facile

INGRÉDIENTS

- 600 g de mûres (surgelées) • 55 g de sucre • 2 càs de vanille liquide
- Crumble : • 50 g d'amandes sans la peau • 55 g de sucre en poudre • 125 g de farine complète
- 115 g de beurre bien froid • 2 càs de cassonade

RÉALISATION

Déposer les mûres dans un plat à gratin, saupoudrer de 55 g de sucre, et arroser avec la vanille liquide. Laisser doucement décongeler pendant la préparation du praliné.

Préparer le pralin :

Si vous n'avez trouvé que des amandes avec leur peau, les plonger 1 minute dans de l'eau bouillante, puis les rafraichir, laisser refroidir et les peler.

Faire dorer les amandes dans une poêle sans matière grasse, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient dorées de toute part. Réserver hors de la poêle (sinon elles continueraient à cuire). Laisser un peu refroidir. Concasser grossièrement les amandes au couteau.

Faire fondre dans une casserole à fond épais et sur feu doux 110 de sucre et 2 càs d'eau. Ne pas remuer avec une cuillère. Le sucre va épaissir puis se colorer. Remuer simplement la casserole pour que la cuisson se fasse uniformément. Lorsque le caramel est d'un brun clair, ôter du feu. Ajouter les amandes concassées, mélanger, et verser immédiatement sur une feuille de papier cuisson. Laisser refroidir puis mettre au frais.

Allumer le four th6, 180°C.

Mélanger avec les doigts les morceaux de beurre bien froid et le farine complète jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Ajouter 55 g de sucre. Mélanger à la fourchette.

Casser le caramel pris avec les amandes, puis le passer au mixeur pour obtenir une poudre de pralin. En ajouter la moitié à la pâte sableuse précédente.

Verser le tout sur les mûres.

Enfourner pour 40 minutes.

Servir des parts de crumble tiède saupoudré de pralin restant.