

Crumble Gourmand

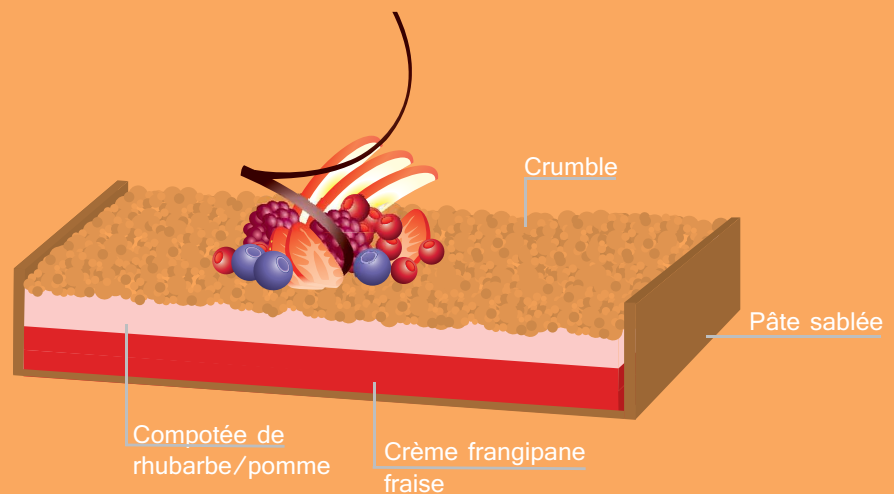


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Recette pour 3 tartes de 220 mm de diamètre.

Composition :

- Pâte sablée
- Crème frangipane fraise
- Compotée rhubarbe/pomme
- Crumble



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingrédients

Pâte sablée

300 g de beurre
375 g de sucre glace
5 g de sel
125 g de poudre d'amande DISGROUP
2 œufs
500 g de farine DISGROUP

Crème frangipane fraise

250 g de purée de fraise DISGROUP
1 œuf
80 g de sucre
20 g de poudre à crème DISGROUP
400 g de crème d'amande



Compotée rhubarbe - pomme

600 g de rhubarbe DISGROUP
160 g de sucre
30 g de poudre à crème DISGROUP
200 g de pomme cube Fruttidor



Crumble

200 g de beurre
200 g de sucre cassonade
200 g de poudre d'amande DISGROUP
200 g de farine DISGROUP
4 g de vanille 200 DISGROUP

Astuces du Chef



Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 12 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes.

Chauffer la purée de fraise. Blanchir l'œuf avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire comme une crème pâtissière. Ajouter la crème d'amande et refroidir.

Chauffer la rhubarbe dans une casserole. Mélanger à sec le sucre avec la poudre à crème. Lorsque la rhubarbe commence à mijoter, verser le mélange à sec. Cuire et mixer légèrement. Ajouter les pommes cubes et refroidir.

Mettre le beurre en pommade puis ajouter tous les autres ingrédients. Mélanger au batteur à l'aide d'une feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Placer cette pâte au réfrigérateur minimum 6 heures. Râper cette pâte avec une grosse râpe à légumes.

Montage des tartes

Étaler une couche de crème frangipane environ 0,5 cm dans le fond de tarte. Répartir la compotée de rhubarbe. Parsemer le crumble et cuire 25-30 mn à 170-180°. Décorer avec des fruits et du Biancaneve (sucre glace décor).

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr