



Cuisine et
dépendances

Brugnon crumblé



J'avais flashé sur la recette (et surtout la photo) du blog de Delphine [1001 façons](#) : des oreillons de brugnon parsemés de pâte à crumble et rôtis au four et. Je trouve que c'est une belle idée pour une présentation plus raffinée et plus riche en fruit qu'un crumble classique. J'ai adapté la recette du crumble en rajoutant de la chapelure qui apporte plus de croustillant à la pâte et en allégeant en beurre. J'ai également un peu forcé sur la poudre d'amandes et l'amaretto (une liqueur d'amandes amères) pour accentuer le parfum amande de la pâte qui s'accorde très bien avec un fruit comme la pêche ou le brugnon. Ce dessert peut se décliner avec des pêches, nectarines ou encore des pommes.

Ingrédients (pour 4 portions) :

- 4 brugnon
- 75 g de farine
- 25 g de chapelure
- 40 g de beurre
- 20 g d'amandes en poudre
- 2 cuil à soupe de miel
- 1 cuil à soupe d'amaretto
- un peu d'eau

Préparation :

Préchauffer le four th. 7 (210°C).

Laver et sécher les fruits (les prendre bien mûrs). Les couper en deux en gardant la peau et enlever le noyau.

Dans un mixeur, rassembler la farine, la chapelure, la poudre d'amandes, le miel, l'amaretto et le

beurre coupé en petits cubes. Mixer par impulsion jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
Ajouter éventuellement ne à deux cuil à soupe d'eau si l'on veut obtenir des grains un peu plus gros.
Placer les demi-brugnons dans un plat à four, côté bombé sur le dessous. Répartir la pâte à crumble sur les fruits.

Enfourner et laisser cuire pendant 15 à 20 minutes, le crumble doit être légèrement doré. Servir tiède ou froid.

Le 12 Septembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/09/12/index.html>