

Four multifonction

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Crumble aux fruits sans gluten

Pour 6 personnes



Panier de courses

6 pommes Golden

10 figues fraîches ou 2 poires

30 g de beurre (pour le moule)

30 g de sucre cassonade

Pour le crumble

90 g de farine de riz

80 g de farine de sarrasin ou de châtaigne

90 g de poudre d'amande

80 g de sucre cassonade

150 g de beurre doux

1 pincée de fleur de sel

En option : vanille / cannelle / 1 zest d'orange

Matériel

1 plat à gratin ou – verrines individuelles

Déroulé de la recette

Couper les 150g de beurre en petits dés. Dans un cul de poule et du bout des doigts, *sabler* les éléments du crumble jusqu'à ce que le beurre et les poudres soient mélangés.
En option, assaisonner le crumble avec des épices ou le zest d'une orange.

Beurrer le ou les moules à crumble, et les saupoudrer de sucre.

Eplucher les fruits et les couper en dés de 2 cm de côtés environ.
Déposer les dans les verrines ou le plat à gratin.
Emietter le crumble sur les fruits.

Option 1 : Cuisson au four multifonctions

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner le crumble à four chaud niveau 3 et cuire à 180°C pendant 35 minutes.

Option 2 : Cuisson au four multifonctions HydraCook

Créer un programme personnalisé

Phase 1 : Chaleur tournante, préchauffer à 180°C

Phase 2 : HydraCook – chaleur tournante – 180°C - 1 injection auto - 15 minutes

Phase 3 : Chaleur tournante – 180°C – 20 minutes

Déguster tiède.

Pour plus de gourmandise, vous pouvez servir ce crumble avec une chantilly.

Le petit Lexique

Sabler : Mélanger du bout des doigts (ou au robot muni de l'outil feuille) la farine et le beurre de façon à obtenir un aspect de sable. Cette technique permet d'enrober la farine d'une fine couche de matière grasse et favorisera le craquant de votre biscuit.

Le beurre ne doit être ni trop dur ni trop mou.

Astuces de chef

La technique du crumble s'utilise aussi bien sucrée que salée.

Pour un crumble de légumes d'hiver, utiliser la recette du crumble en divisant la quantité de sucre par deux !