

N°15



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Crumble aux spéculoos



NICOLAS

Préparation : 10 min - Cuisson : 40 min

Pour 4 personnes

2 mugs de fruits rouges (framboises, groseilles, fraises...) surgelés ou frais | 2 pommes acidulées | 4 tasses à expresso de sucre en poudre une douzaine spéculoos | 4 tasses à expresso d'amandes en poudre 4 tasses à expresso de farine | 4 tasses à expresso de beurre en dés 4 cuillères à soupe de cassonade

Préchauffez le four à 200 °C.

Mélangez les fruits rouges et le sucre en poudre. Épluchez la pomme et coupez-la en fins quartiers, puis disposez ces derniers avec les fruits rouges dans un grand plat allant au four ou dans des petits plats individuels.

Enfournez. Pendant ce temps, écrasez les spéculoos et mélangez du bout des doigts aux autres ingrédients afin d'obtenir une pâte sablée.

Sortez les fruits du four, dispersez le crumble dessus et enfournez pendant 40 minutes.

La tradition veut que l'on serve le crumble à la sortie du four avec une boule de glace à la vanille...

- Nez : de fruits très mûrs (ananas, abricot) et floral.
- Bouche : fraîcheur et vivacité.



le conseil de votre caviste :

Champagne
Charles Lafitte 1834 demi sec

Et aussi :

Porto Rozès Unfiltered Reserve
Edition late bottled vintage 1995