

Crumbles

Crumble passion, mangue et framboises à l'infusion de pain d'épices



1h30 **15 min** **15 min** **1h** **437**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le crumble

1 **Mangue**
4 **Fruit de la passion**
250 g **Framboise**
100 g **Farine**
100 g **Sucre roux**
100 g **Beurre**
100 g **Amande(s) en poudre**
1 **Citron(s) vert(s)**

Ingrédients pour l'infusion

20 cl **Eau**
25 g **Sucre semoule**
30 g **Miel liquide**
1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
1 c. à café **Épices à pain d'épices**

Étape 1

Préparation du sirop

- 1 Porter l'eau à ébullition.
- 2 Quand l'eau bout, ajouter le sucre, le miel et baisser le feu.
- 3 Ajouter le bâton de cannelle et les épices à pain d'épice. Mélanger le tout en remuant la casserole. Laisser infuser à feu doux pendant 15 minutes.
- 4 Passer le mélange au chinois et laisser refroidir.

Étape 2

Préparation du crumble

- 1 Préchauffer le four à 180°(Th.6).
- 2 Dans un saladier, verser la farine, la poudre d'amande, le sucre roux, le beurre et le zeste d'un citron vert.
- 3 Travailler du bout des doigts pour réaliser un mélange sablé en grosses miettes.
- 4 Répartir la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 5 Enfourner pendant 15 minutes.

Étape 3

Préparation des fruits

- 1 Préparer la mangue et couper la chair en dés. Réserver dans un saladier.
- 2 Couper les fruits de la passion en deux et récupérer la pulpe à l'aide d'une cuillère. Réserver avec la mangue.
- 3 Ajouter les framboises au saladier et mélanger doucement à la cuillère.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir la pâte de crumble du four, la débarrasser dans un saladier.
- 2 Remplir des bols ou des verrines du mélange de fruits.
- 3 Verser le sirop sur les fruits et surmonter d'une couche de crumble.
- 4 Au choix, jouer sur le contraste chaud-froid en déposant le crumble encore chaud sur les fruits, ou préparer le crumble à l'avance et servir froid.
- 5 Zester un citron vert et parsemer les zestes sur le crumble. Décorer avec un bâton de cannelle.