

## Crumbles

# Crumble pomme-raisin au fenouil confit



**1h10** **20 min** **50 min** **0** **411**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la garniture

3 **Pomme(s)**  
2 c. à soupe **Sucre roux**  
30 g **Beurre**

### Ingrédients pour la pâte à crumble

40 g **Beurre**  
40 g **Sucre semoule**  
40 g **Farine**  
40 g **Amande(s) en poudre**  
1 g **Sel**

### Ingrédients pour le sirop

50 cl **Eau**  
250 g **Sucre semoule**  
1 **Fenouil(s)**  
50 g **Raisins secs**  
1 unité(s) entière(s)  
**Gousse(s) de vanille**

## Étape 1

Préparation de la pâte à crumble

- 1 Verser le sucre, le sel et la farine dans un saladier.
- 2 Incorporer la poudre d'amandes et mélanger le tout à la main.
- 3 Mettre le beurre en morceaux et malaxer à la main pour jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 4 Déposer la boule de pâte sur un morceau de film alimentaire et l'envelopper.
- 5 Déposer la pâte sur une assiette et réserver au réfrigérateur.

## Étape 2

Préparation du fenouil confit

- 1 Eplucher le fenouil en enlevant la première peau à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Couper le fenouil en quatre à l'aide d'un couteau éminceur, puis enlever le cœur de chaque quartier.
- 3 Couper le fenouil en cubes grossiers et réserver dans un saladier.
- 4 Fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur à l'aide d'un couteau d'office.

- 5 Rincer le fenouil à l'eau froide puis l'égoutter dans un chinois.
- 6 Verser le sucre et l'eau dans une casserole, porter à ébullition.
- 7 Mettre les gousses de vanille dans le sirop bouillant puis déposer les dés de fenouil.
- 8 Verser les raisins secs quand l'eau bout de nouveau.
- 9 Baisser le feu et laisser confire pendant 40 min sur feu moyen.
- 10 Quand le fenouil est translucide, l'ôter du feu et le débarrasser dans un saladier.

### Étape 3

#### Préparation des pommes

- 1 Eplucher les pommes à l'aide d'un économe.
- 2 Ôter les cœurs et couper les pommes en huit à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Réserver les pommes dans un saladier. Faire chauffer une poêle et ajouter du beurre.
- 4 Quand le beurre est mousseux, déposer les quartiers de pomme puis saupoudrer de sucre roux.
- 5 Laisser le tout caraméliser, retourner les pommes à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 6 Arroser les pommes avec le jus de cuisson puis les débarrasser dans un saladier.

### Étape 4

#### Cuisson du crumble

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6), sortir la pâte à crumble du réfrigérateur.
- 2 Mettre les pommes caramélisées dans le fond d'une casserole puis disposer une couche de fenouil confit.
- 3 Remettre quelques morceaux de pomme puis du confit de fenouil.
- 4 Ôter le film de la pâte à crumble, la râper avec une râpe à gros trous.
- 5 Déposer les morceaux de pâte à crumble sur la casserole et enfourner.
- 6 Ne pas faire une couche de pâte trop épaisse sinon elle ne cuira pas.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Sortir le crumble du four et le placer sur une ardoise.
- 2 Récupérer la gousse de vanille et la disposer sur la casserole.
- 3 Napper le crumble avec le jus du sirop pour faire briller le crumble puis servir.