

Crumble pomme et rhubarbe

8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<u>Rhubarbe confite:</u> Laver, éffilandrer la rhubarbe, tailler en petits tronçons, pocher dans le sirop à la vanille, égoutter et refroidir. <u>Pommes sautées:</u> Éplucher, tailler les pommes en cubes. Sauter au beurre, ajouter le sucre et flamber au calvados, refroidir. <u>Crumble aux amandes:</u> Sabler les éléments secs avec le beurre et la vanille grattée. Réserver au frais. <u>Cuisson:</u> Foncer le cercle avec la pâte, piquer. Garnir avec la rhubarbe et les pommes par couches. Cuire à 180°C environ 20 minutes. Décercler, recouvrir avec le crumble et terminer la cuisson durant environ 15 minutes. <u>Décors :</u> Saupoudrer de sucre glace et décorer avec des amandes effilées torréfiées. Servir avec une boule de glace vanille.
Pâte brisée sucrée	Pce	1		
RHUBARBE CONFITE				
Rhubarbe	Kg	0,400		
Eau	L	0,200		
Sucre semoule	Kg	0,100		
Vanille gousse	Pce	1		
POMMES SAUTÉES				
Pommes reinette	Kg	0,800		
Beurre	Kg	0,050		
Calvados	l	0,020		
Citrons jaunes	Pce	0,5		
Sucre semoule	Kg	0,060		
CRUMBLE AUX AMANDES				
Amandes poudre	Kg	0,100		
Beurre	Kg	0,100		
Farine	Kg	0,060		
Sucre cassonade	Kg	0,100		
Vanille gousse	Pce	1		
FINITION				
Sucre glace	Kg	0,020		
ACCOMPAGNEMENT				
Glace vanille	L	0,500		
<u>Notes personnelles :</u>				