

Crumble d'agrumes sauce caramel d'agrumes



Préparation : 45 mn

Cuisson : 12 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour l'appareil à crumble :

40 g de poudre d'amandes

40 g de farine

40 g de sucre

40 g de beurre

1 pincée de sel

Pour la sauce :

80 g de sucre en poudre

40 g de beurre

10 cl de crème liquide

2 c à de jus d'agrumes

Les agrumes (prévoir le double de fruits):

2 oranges

2 oranges sanguines

1 pamplemousse

1 citron vert

1 c à s de sucre en poudre

Préparation de l'appareil à crumble :

Tailler le beurre en morceaux et le laisser ramollir à température ambiante. Mélanger les ingrédients secs (sucre, poudre d'amandes, sel et farine) et ajouter le beurre en travaillant entre les paumes de la main et du bout des doigts. Déposer le crumble sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire à four préchauffé à 180° pendant 12 mn environ jusqu'à l'obtention d'une belle coloration (surveiller la cuisson). Réserver au sec.

Préparation des agrumes :

Peler à vif les oranges, les sanguines, le citron vert et le pamplemousse. Prélever les suprêmes (voir technique ICI) et les mettre dans un saladier avec le sucre en poudre. Laisser mariner au frais pendant 30 mn.

Préparation de la sauce caramel :

Mettre 2 c à s de jus obtenu dans le saladier des agrumes dans une casserole avec le sucre. Chauffer sur feu moyen jusqu'à l'obtention d'un caramel. Stopper la cuisson en ajoutant la crème (attention aux projections), bien mélanger puis incorporer le beurre en morceaux. Laisser refroidir.

Montage :

Dans une assiette mettre un cercle de 8 cm de diamètre et disposer dans ce cercle des suprêmes d'agrumes en variant les couleurs. Couvrir avec l'appareil à crumble, retirer le cercle avec précaution et disposer de la sauce caramel tout autour.

J'ai décoré avec une chips de citron faite en coupant un citron en tranches fines. Puis faire un sirop avec 50 g de sucre et 50 g d'eau et verser ce sirop sur les tranches de citron. Laisser refroidir. Quand les tranches de citron sont froides les ranger sur une feuille silicone et recouvrir d'une autre feuille silicone pour qu'elles ne gondolent pas à la cuisson. Cuire à 140° pendant 30 mn environ. Surveiller la cuisson . Méthode prise dans le livre " Et mes gâteaux seront comme chez le pâtissier ". Dans le livre il est préconisé 1 h de cuisson et j'ai eu droit à des chips carbonisées. j'ai donc recommencé en surveillant et 1 /2 h était largement suffisante.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>